

Quiche Jambon Cru et Asperges



Pour
4 personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
30 minutes

Ingédients

Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage	200 g
Farine	200 g
Beurre plaquette doux Savenay	130 g
Œuf	1
Eau	600 cl
Parmesan rapé	50 g
Asperges vertes ou mini selon la saison	18
Fines tranches de jambon cru coupé en lanières	4
Ciboulette fraîche finement ciselée	2 cuillères à soupe
Sel	1 bonne pincée
Poivre	1 pincée

Les étapes de la recette

- Réaliser la pâte sablée en versant la farine, le parmesan, le beurre doux Savenay, 1 œuf et l'eau dans le bol du batteur et pétrir durant 2 à 3 minutes.
- Retirer la pâte du bol, former une boule dans du film alimentaire et réserver au réfrigérateur.
- Éplucher les asperges et les cuire à la vapeur durant 15 minutes, puis réserver.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Beurrer un moule à tarte.
- Retirer la pâte du réfrigérateur, étaler une abaisse et chemiser le moule avec celle-ci.
- Enfourner durant 10 minutes à blanc et faire dorer légèrement.
- Mélanger 3 œufs avec la Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage. Saler, poivrer et incorporer la ciboulette hachée.
- Sortir la pâte du four.
- Répartir le jambon cru et les asperges, napper de l'appareil et enfourner à nouveau pour 20 minutes.
- Servir bien chaud.

Pour réaliser cette recette



Crème fraîche épaisse 30% MG



Beurre plaquette doux Savenay

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr