

Quiche aux Asperges Blanches, Fromage de Chèvre et Jambon Serrano

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- ASPERGE(S)	500g
- PATE FEUILLETEE	1x
- JAMBON SERRANO	5-6 tranches
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	1 bûche
- OEUF(S)	4
- LAIT	150 ml
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez, pelez et faites cuire les asperges dans de l'eau bouillantes salée pendant 15-17 minutes. Egouttez et réservez.
- Étalez la pâte dans le plat CRISP et piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez le jambon et le fromage coupé en rondelles.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait et la crème. Salez, poivrez et muscadez.
- Versez ce mélange dans le moule sur le jambon et le fromage.
- Répartissez les asperges en cercle sur l'ensemble de la quiche.
- Enfournez au micro-onde position CRISP pendant 17-18 minutes.