QUICHE

Quiche aux asperges

à l'anchois et au fromage frais

Pour une quiche :

1 tartelette pour quiche,
Art. n°40432
400 g asperges vertes
6 anchois, en filets
50 g gouda râpé
50 g camembert
3 œufs
100 g crème fraîche
100 g fromage frais
1 cs jus de citron
sel, poivre

1. Eplucher les asperges, blanchir 2-3 minutes dans de l'eau salée puis laisser égoutter. Egoutter également les anchois avant de les couper finement. Couper le camembert en fines tranches, en garnir la pâte avec les anchois et arroser de jus de citron.
2. Mélanger les oeufs, la crème fraîche, le fromage frais, le sel et le poivre. Verser ce mélange sur la quiche garnie. Décorer ensuite d'asperges.
3. Cuire la quiche pendant 45 minutes à 200°C.

Retrouvez de nombreuses autres idées recette sous:
www.edna.fr/recettes

EDNA