

QUICHE TOMATES CERISE, ASPERGES



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 1 h - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 1 pâte brisée (voir la recette) - 200 ml de lait - 4 oeufs - 200 ml de crème liquide entière - 2 c.c. de moutarde Savora® - sel, poivre - GARNITURE - ½ botte d'asperges vertes - 150 g de tomates cerise

1. Commencez par préparer la pâte brisée. Préchauffez votre four à 200°C (th.6/7).
2. Épluchez la tige des asperges avec un économe et coupez-les en tronçons de 3 cm de long. Placez-les dans le panier vapeur de la cuve. Ajoutez 500 ml d'eau et lancez le programme VAPEUR. Réservez.
3. Étalez la pâte brisée sur le plan de travail avec un rouleau à pâtisserie puis garnissez-en un moule à tarte préalablement chemisé d'une feuille de papier sulfurisé. Piquez le fond de tarte avec une fourchette puis faites-le précuire à blanc pendant 10 minutes à 200°C.
4. Videz l'eau de la cuve puis mettez-y les oeufs, la crème, le lait, la moutarde, du sel et du poivre. Lancez le programme EXPERT, 30 secondes/vitesse 7 (sans chauffer).
5. Versez l'appareil à quiche sur le fond de tarte précuit. Disposez-les asperges puis ajoutez les tomates cerise équeutées, lavées et coupées en deux. Enfournuez à 200°C pour 30 minutes de cuisson.

