

QUICHE AU SAUMON FUME ET AUX ASPERGES



1 pâte brisée (250 g de farine, 125 g de beurre, 1 pincée de sel, 5 cl d'eau froide)
300 g de saumon fumé
200 g de cheddar en lamelles
2 oignons hachés
4 œufs
200 g de crème fraîche
1/4 de litre de lait
2 cuillères à soupe d'aneth (ou mélange persil + ciboulette ciselés)
150 g de pointes d'asperges
20 g de beurre
poivre

- 1 Beurrer un moule à tarte de 28-30 cm de diamètre.
- 2 Fariner le plan de travail, étaler la pâte brisée qui a reposé au moins 30 min au réfrigérateur.
- 3 Faire revenir les oignons dans le beurre.
- 4 Préchauffer le four th 7 (210°C).
- 5 Dans une terrine : mettre les œufs battus, la crème fraîche, le lait, les herbes et le poivre.
- 6 Disposer sur le fond de tarte précuit et dans l'ordre suivant : les oignons fondus, le cheddar, le saumon puis la préparation de la terrine et enfin les asperges.
- 7 Faire cuire à four th 7 pendant 5 min puis à th 6 (180°C) pendant 25 min.