

# Quiche asperges lardons et chèvre

Préparation : 35 mn  
Cuisson : 30 mn  
Temps total : 1 h 05mn



## Ingrédients / pour 6 personnes

- 1 pâte brisée
- 250 g d'asperges vertes cuites à la vapeur
- 100 g de lardons allumettes fumés
- 50 g de fromage de chèvre frais
- 2 œufs
- 20 cl de crème fraîche liquide
- Sel et poivre du moulin
- Persil

## PRÉPARATION

- 1 Foncer le moule à tarte avec la pâte brisée, piquer le fond avec une fourchette et laisser au frais.
- 2 Pendant ce temps, faire cuire les lardons afin de les griller légèrement et de les dégraisser. Fouetter ensemble la crème fraîche et les œufs, poivrer et saler légèrement (pas trop de sel car ce sont les lardons qui vont saler la tarte!).
- 3 Préchauffer le four à 180°C. Répartir les asperges sur la pâte brisée, ajouter les dés de fromage de chèvre et les lardons, recouvrir de l'appareil et saupoudrer de persil.

### Pour finir

Enfourner pendant 30 minutes (voire plus longtemps si vous estimez que la tarte n'est pas assez dorée !).