**Mini-quiches aux asperges**



**Ingrédients** : (pour 2 mini-quiches)

Pâte brisée :

- 125 g de farine

- 60 g de beurre

- 1 pincée de sel

- eau

Appareil à quiche :

- 1 gros œuf

- 10 cl de lait

- 5 cl de crème liquide

- 1 CàS de persil

- 40 g de lardons

- 20 g de fromage râpé

- noix de muscade

- poivre

- 6 asperges en bocal

**Recette** :

Préparez la pâte brisée : Mélangez la farine, le sel et le beurre coupé en morceaux. Pétrissez avec vos mains et rajouter un peu d'eau pour lier la pâte. Formez une boule et laissez-la reposer pendant une heure dans un film alimentaire.

Appareil à quiche : Faites griller les lardons dans une poêle. Réservez. Dans un saladier, fouettez l'oeuf avec la crème liquide et le lait. Poivrez, ajoutez de la noix de muscade, le persil et le fromage râpé. Mélangez et ajoutez les lardons dans la pâte.

Montage : Étalez la pâte brisée dans deux moules à tartelettes recouverts de papier sulfurisé. (Il doit vous rester un peu de pâte brisée.) Versez l'appareil à quiche sur les fonds de tarte. Disposez 3 asperges sur les quiches.

**Cuisson** :

Enfournez les quiches dans un four bien préchauffé à 180°. Laissez-les cuire pendant 25 mn à 180°. Elles doivent être bien dorées et bien gonflées.

Laissez-les refroidir avant de les démouler.

Dégustez-les tièdes avec une salade verte. Un délice !

***http://www.evacuisine.fr/***