THE J.M. SMUCKER Co

Quiche aux aspergesQuiche aux asperges

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
1 hr	1 hr 5 mins	8	N/A

Ingredients

- 1 1/3 tasse (325 ml) de farine tout usage Original Robin Hood®
- 1/2 c. à thé (2 ml) de sel
- 1/2 tasse (125 ml) de shortening tout végétal très froid
- 2 à 4 c. à table (30 à 60 ml) d'eau glacée (60 ºF/16 ºC)
- 1/2 emballage (150 g) de pointes d'asperges congelées
- 1/4 tasse (50 ml) d'oignons verts finement tranchés
- 1/2 tasse (125 ml) de poivrons rouges grillés, coupés en dés
- 4 œufs légèrement fouettés
- 1 boîte (354 ml) de lait évaporé Carnation® régulier ou 2 %
- 1 c. à table (15 ml) de moutarde de Dijon
- 1/2 c. à thé (2 ml) de sel et autant de poivre
- 1 1/2 tasse (375 ml) de fromage gruyère
- 2 c. à table (30 ml) d'aneth frais haché

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 425 ºF (220 ºC).

Step 2:

Croûte : Mélanger la farine et le sel dans un grand bol. Incorporer le shortening en le coupant à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie ou des doigts, jusqu'à ce que la texture soit semblable à celle d'une chapelure grossière. Verser en pluie 2 c. à soupe (30 ml) d'eau sur la pâte et, à l'aide d'une fourchette, mélanger jusqu'à ce que le tout soit légèrement humide. Ajouter plus d'eau froide si nécessaire. Façonner la pâte en un disque de ½ po (1 cm) d'épaisseur. Envelopper de pellicule plastique et réfrigérer pendant 30 minutes.

Step 3:

Abaisser la pâte sur une planche farinée en un cercle de 12 po (30 cm). Enrouler lâchement la pâte sur le rouleau à pâtisserie et la dérouler dans une assiette à tarte profonde de 9 po (23 cm) de largeur.

Step 4:

Garniture : cuire les asperges selon les instructions sur l'emballage, pendant 2 minutes. Bien égoutter, bien éponger et couper en morceaux de 2 po (5 cm). Réserver.

Step 5:

Parsemer la croûte d'oignons verts et de poivrons rouges. À l'aide d'un fouet, mélanger les œufs, le lait évaporé, la moutarde, le sel et le poivre. Ajouter le fromage et l'aneth en remuant. Verser sur la croûte. Disposer les asperges sur le dessus.

Step 6:

Cuire au four préchauffé, sur la grilles du bas, pendant 20 minutes. Réduire la température à 350 ºF (180 ºC) et poursuivre la cuisson pendant 35 à 45 minutes, jusqu'à ce que le tout soit figé. Laisser reposer pendant 15 minutes.

Images

