

Quiche au jambon, aux pommes et aux asperges

Préparation : 15 minutes

Total : 70 minutes

Donne : 6 portions

Ingrédients

45 mL (3 c. à soupe) beurre, divisé

750 mL (3 tasses) galettes de pommes de terre congelées, décongelées et essorées

60 mL (1/4 tasse) oignon, haché

1 gousse d'ail, émincée

1 tranche de jambon cuit, haché

125 mL (1/2 tasse) asperges, hachées

1 petite pomme rouge, pelée, évidée et coupée en dés

3 œufs

150 mL (2/3 tasse) lait

75 mL (1/3 tasse) fromage Gruyère, râpé

30 mL (2 c. à soupe) fromage parmesan, râpé

5 mL (1 c. à thé) moutarde de Dijon

1 mL (1/4 c. à thé) chacun de sel et poivre

Directives

1. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Faire fondre la moitié du beurre dans une petite casserole ; y mélanger les pommes de terre hachées. Presser le mélange fermement au fond d'une assiette à tarte de 23 cm (9 po). Cuire au four de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le dessus commence à devenir croustillant. Réduire le four à 180 °C (350 °F).
2. Chauffer le reste du beurre dans un poêlon à feu moyen-vif. Y faire suer l'oignon et l'ail de 3 à 5 minutes. Ajouter le jambon, les asperges et la pomme, puis cuire de 3 à 5 minutes jusqu'à ce que l'asperge commence à s'attendrir.
3. Parsermer l'oignon, l'ail, le jambon, les asperges et la pomme sur la croûte de pommes de terre.
4. Fouetter ensemble les œufs, le lait, le Gruyère, le parmesan, la moutarde, le sel et le poivre. Verser dans l'assiette à tarte.
5. Cuire au four de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les œufs soient cuits et la quiche bien dorée et gonflée.

Trucs

- Si vous préférez utiliser des pommes de terre fraîches, les faire bouillir ou cuire au four (ou utiliser un restant de pommes de terre cuites). Peler et hacher grossièrement. Ajouter 2 mL (1/2 c. à thé) de sel et le beurre fondu, puis poursuivre avec la recette.
- Utiliser des pommes rouges comme la MacIntosh ou la Royal Gala.