



S A F R A N É E

Q U I C H E

AUX ASPERGES DU RICHELAIS

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 800 gr d'asperges du Richelais
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 25 cl de lait
- 25 cl de crème
- 100 gr de fromage râpé
- 18 filaments de safran de Touraine
- sel-poivre



domaine de
candé
à Vaux

Préparation 30 min
Temps de cuisson 30 min
Thermostat 6 (180°C)

Préparation

Eplucher, couper les asperges en rondelles. Cuire les asperges à l'eau (10 min). Egoutter les asperges. Dans un récipient, mélanger les œufs, le jaune, le lait, la crème, le sel, le poivre et les filaments de safran de Touraine. Laisser infuser 10 min. Mouler la pâte, y déposer les asperges. Verser le mélange lait, crème, œufs sur les asperges et parsemer de fromage rapé. Cuire au four à 180°C (th.6). Servir chaud ou froid.

Accompagner votre plat d'un verre de Sauvignon AOC Touraine.