



Quiches au chorizo, asperges et aubergine confite

4 portions:

- *1 paquet de pâte brisée Au Pain Doré*
- *1 tasse de lait (250ml)*
- *1 tasse de crème 35%(250ml)*
- *2 œufs entiers*
- *2 jaunes d'œufs*
- *1 aubergine*
- *1 botte d'asperges*
- *120 g de chorizo (ou saucisson épicé)*
- *80 g de fromage râpé*
- *Noix de muscade*
- *Huile d'olive*
- *Sel et poivre*

Préparation :

- Abaisser la pâte à ½ cm d'épaisseur et la déposer dans une assiette à tarte. Réserver au réfrigérateur.
- Couper l'aubergine en dés, la faire cuire à feu doux dans une poêle avec l'huile d'olive. Assaisonner et égoutter.
- Émincer les asperges, les faire cuire dans la même poêle que les aubergines avec un peu d'huile d'olive pendant 2 minutes.
- Couper le chorizo en petits dés.
- Mélanger les 3 ingrédients - aubergines, asperges et chorizo.
- Préchauffer le four à 200°Celsius (350° F).

- Casser les 2 œufs dans un bol, ajouter les 2 jaunes d'œufs, la crème, le lait, le sel, le poivre et la muscade râpée. Bien mélanger le tout.
- Disposer le mélange d'aubergine, d'asperges et de chorizo sur le fond de tarte.
- Recouvrir du mélange œufs, crème et lait. Ajouter le fromage râpé.
- Cuire pendant 20 minutes.

Servir tiède avec une salade mesclun, vinaigrette à l'huile d'olive au basilic.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !