

# Quiche aux asperges et saumon fumé au magimix

## Informations

Préparation : 7 min	Cuisson : 30 min	Durée : 37 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 14	Etapas : 9	Astuces : 14	

## Ingrédients

Pour la pâte feuilletée:

150G de farine

150G de beurre

75G d'eau

1 pincée de sel Pour la préparation:

600G d'eau salée

400G d'asperges

250G de crème liquide

250G de lait

5 tranches de saumon fumé

3 oeufs

1 pincée de muscade

1 pincée de sel

1/4 de gousse d'ail

1 branche de persil

## Etapas

Pour la pâte feuilletée:

Â»

[Voir la recette de la pâte feuilletée au thermomix.](#)

Pour la cuisson des asperges:

Â»

Eplucher, laver et couper en tronçon de 4 cm les asperges.

Â»

Les disposer sur la plateau du Varoma.

Â»

Mettre l'eau salée dans le bol du thermomix et régler 25 minutes sur la température varoma à la vitesse 1.

Â»

Réserver au chaud.

Pour la préparation:

Â»

Mettre tous les ingrédients dans la bol et régler 20 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter le saumon et régler 20 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Disposer les asperges sur la pâte et verser la préparation dessus.

## Quiche aux asperges et saumon fumé au magimix

Â»

Enfourner 30 minutes.

Servir chaud avec de la salade. C'est un délice. A vos papilles