

Iucullus succullus

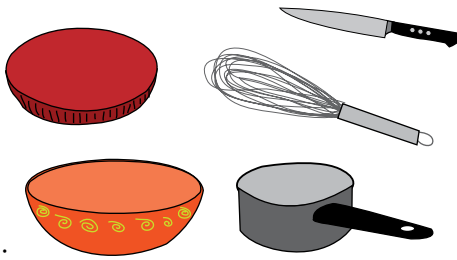


TARTE AU BROCOLI ET PONT-L'ÉVÊQUE

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 30 minutes
(Pour 4 à 6 personnes)

Les ustensiles :

- 1 casserole
- 1 saladier
- 1 moule à tarte
- 1 fouet
- 1 pâte brisée



Les ingrédients :

- 250 g de brocoli
- 1 pont-l'évêque
- 4 c. à soupe de crème fraîche
- 2 oeufs
- sel et poivre



Lave, découpe et fais cuire les têtes de brocoli.

Retire la croûte du pont-l'évêque et coupe-le en morceaux.

Préchauffe ton four à 180 °C / thermostat 6.

Lave et coupe les têtes de brocoli. Fais-les cuire 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée et égoutte-les aussitôt : le brocoli ne doit pas se réduire en bouillie !

Étale la pâte dans ton moule et fais-la pré-cuire pendant 10 minutes au four. Retire la croûte du pont l'évêque et coupe-le en morceaux.

Prépare l'appareil : dans un saladier, mélange les oeufs, la crème fraîche, le sel et le poivre.

Sur la pâte, répartis les têtes de brocoli, puis

les morceaux de pont-l'évêque. Enfin mélange et verse l'appareil.

Enfourne aussitôt et laisse cuire 20 bonnes minutes, jusqu'à obtenir une belle coloration de la tarte.