

# Tarte au brocoli et au roquefort



## Ustensiles

1 planche à découper  
1 bon couteau  
1 balance  
1 verre mesureur  
1 saladier  
1 cuillère à soupe  
1 casserole  
1 passoire  
1 fouet  
1 rouleau à pâtisserie  
1 moule à tarte

## Ingrédients (pour 4 personnes)

300 g de brocoli  
120 g de roquefort  
3 œufs  
20 cl de crème fraîche  
15 g de beurre  
Sel, poivre

### Pour la pâte brisée

200 g de farine  
100 g de beurre en parcelles  
1 pincée de sel



## Préparation de la recette :

Préparer la pâte. Malaxer la farine et le beurre jusqu'à l'obtention d'une consistance sableuse. Ajouter le sel et 2 cuillères à soupe d'eau. Former une boule et la placer 30 minutes au frais.

Pendant ce temps, séparer le brocoli en petits bouquets, les plonger 5 minutes dans l'eau bouillante salée. Les égoutter et les rafraîchir. Les essuyer dans du papier absorbant.

Préchauffer le four à 210°. Couper le roquefort en dés. Dans un saladier, battre les œufs avec la crème fraîche et le fromage. Saler légèrement, poivrer.

Étaler la pâte. En garnir un moule à tarte beurré. Retirer l'excédent de pâte en passant un rouleau à pâtisserie. Poser le brocoli dessus. Verser la préparation au fromage. Enfourner 40 minutes. Servir chaud.

Bon appétit !