

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 !