



Tarte brocolis, jambon, moutarde

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

6 oeufs

31 cl de crème liquide

4 à 5 tranches de jambon

250 à 300 g de brocoli en fleurettes

1 cube de bouillon de légumes

Sel, poivre

Moutarde

Fromage râpé

Le fond de tarte

Déroulez votre pâte brisée et foncez un moule à tarte avec.

Piquez-là puis badigeonnez là de moutarde. Réservez au frigo le temps de continuer la recette.

Préchauffez votre four à 200°C.

L'appareil à tarte et la cuisson des brocolis

Dans un saladier, mélangez les oeufs, la crème liquide.

Salez, poivrer.

Faire cuire vos brocolis dans de l'eau avec du bouillon.

Dressage de la tarte et cuisson

Récupérez votre plat à tarte, déposez le jambon en morceaux. Puis les brocolis égouttés.

Versez l'appareil à tarte. Parsemez de fromage râpé.

Enfournez pour 25 min de cuisson.