

TARTE AU BROCOLIS ET AU GORGONZOLA

Facile	Pour 4 à 6 personnes
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 35 minutes

Ingrédients :

1 pâte brisée
1 à 2 brocolis
50 gr de pignons de pin
250 gr de gorgonzola ou roquefort
2 œufs
2 jaunes d'œufs
25 cl de crème
25 cl de lait
Sel et poivre

Préparation :

- 1 - Faire préchauffer le four à 200°C
- 2- Couper les brocolis en petits bouquets, les laver et les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes, puis les rafraîchir
- 3 - Couper le gorgonzola en petits morceaux et réserver
- 4 - Battre les oeufs avec les jaunes, la crème, le lait et le gorgonzola puis assaisonner de sel et de poivre
- 5 - Étaler la pâte brisée sur un moule à tarte. Disposer les brocolis et les pignons de pin dans le moule et verser le mélange par-dessus
- 6 - Faire cuire au four à 180 °C (thermostat 6) pendant 35 minutes environ
- 7- Servir avec une salade