

Tarte aux brocolis (pour 4 personnes)



INGREDIENTS

- 220g de pâte à gâteau
- 520g de brocolis suisses ou de restes de légumes
- 2 œufs
- 260g de crème entière
- 1 pincée de sel
- 1 cs de curry
- Poivre du moulin
- 1g de noix de muscade, moulue
- 2 doigts de tabasco
- 80g de farine blanche
- 120g de parmesan ou de sbrinz

PREPARATION

1. Couper les brocolis ou les restes de légumes en petits cubes.
2. Beurrer les petits moules en aluminium et saupoudrer de farine.
3. Étendre la pâte à gâteau dans les moules.

PREPARATION

1. Mettre tous les ingrédients sans le parmesan dans un mixeur et mixer rapidement.
2. Verser la masse dans les moules.
3. Saupoudrer de parmesan.

Faire cuire pendant 30 minutes dans le four à 180°C.

Source : Mirko Buri, mein-kuechenchef.ch