

Tarte au chou-fleur et roquefort



Entrée **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Ne soyez pas étonnés car le chou-fleur et le roquefort se marient très bien !

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 500 g de chou-fleur
- 100 g de roquefort
- 3 oeufs
- 150 ml de crème fleurette
- 150 ml de lait
- gruyère râpé
- sel et poivre du moulin
- un peu de citron pour la cuisson du chou-fleur

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C (th6-7). Faites précuire les bouquets de chou-fleur dans une eau citronnée pour lui garder sa belle couleur.
- 2 Etalez la pâte feuilletée ou brisée. Cette fois-ci, j'ai choisi une pâte brisée. Piquez le fond à la fourchette. Etalez le saint-Agur.
- 3 Dans un saladier, mélangez les oeufs avec la crème, le lait. Salez et poivrez.
- 4 Déposez le chou-fleur égoutté et refroidi sur le fond de tarte. Versez sur le dessus la préparation et parsemez de gruyère râpé. Enfourez pendant 35 minutes environ.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

