

Tarte au chou-fleur et saint-Agur



Entrée **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Une façon originale d'utiliser le chou-fleur que j'ai congelé ! Ne soyez pas étonnés car ces deux ingrédients se marient très bien.

Ingrédients

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

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°C (th.6-7). Précuire les bouquets de chou-fleur dans une eau citronnée pour lui garder sa belle couleur.
- 2 Etaler la pâte feuilletée ou brisée. Cette fois-ci, j'ai choisi une pâte brisée. Piquer le fond à la fourchette. Etaler le saint-Agur.
- 3 Dans un saladier, mélanger les oeufs avec la crème, le lait. Saler et poivrer.
- 4 Déposer le chou-fleur égoutté et refroidi sur le fond de tarte. Verser sur le dessus la préparation et parsemer de gruyère râpé. Enfourner 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

