

## Tarte au brocoli et au chou-fleur



Entrée **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Une tarte du jardin qui plaira à tous*

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 1 kg de brocolis
- 1 kg de chou-fleur
- 1 boîte de lait gloria
- 4 oeufs
- sel
- poivre
- noix de muscade
- 4 tranches de jambon serrano

### Préparation

- 1 Faites blanchir quelques minutes le brocoli et le chou fleur dans une casserole d'eau salée.
- 2 Dans un récipient, mélangez le lait Gloria et les oeufs. Salez, poivrez et ajoutez de la noix de muscade.
- 3 Etalez votre pâte dans un moule et disposez-y les légumes égouttés.
- 4 Enfournez 45 minutes à 180°C (th.6). Servez chaud avec le jambon.

Proposé par



**nadou**

*D'autres recettes que vous trouverez sur*

*ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>*

CUISINETTE

*en allant dans mes recettes*

*les articles vous attendent*

*merçi de vos visites et bonne cuisine à tous*

*Consulter son profil et ses recettes*

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

