

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

