

Tarte au Brocolis et à la Féta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

| | |
|--------------------------|----------------|
| - PÂTE FEUILLETÉE | 230g |
| - BROCOLI(S) | 500 g (fleurs) |
| - LARDONS | 200g fumés |
| - FÉTA (FROMAGE GRECQUE) | 150g |
| - OEUF(S) | 4 |
| - CRÈME FRAÎCHE | 150 |
| - LAIT | 150 ml |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Détaillez le brocoli en petites fleurs et faites-les cuire 10-12 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Coupez la féta en dés et poivrez-la.
- Grillez à sec les lardons dans une poêle chaude.
- Etalez la pâte dans le moule CRISP. Piquez-la avec une fourchette. Répartissez les lardons puis les fleurs de brocolis et les dés de féta.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait et la crème. Salez et poivrez.
- Versez délicatement sur la pâte entre tous les ingrédients.
- Enfourez au micro-onde sur position CRISP pendant 20-22 minutes.

