

## 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.
- Enfournerez au micro-onde sur position CRISP pendant 20-22 minutes.

