

Quiche aux brocolis et jambon

Pour 1 bonne quiche :

Ingrédients :

- 600g de brocolis
- 2 oeufs
- 20cl de crème fraîche épaisse
- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 100g de gorgonzola
- 100g de dés de jambon
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de muscade

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Dérouler la pâte et foncer un moule à tarte puis mettre au frais.
3. Faire bouillir une casserole d'eau et cuire les brocolis 8 min puis les égoutter.
4. Dans un saladier, battre les oeufs avec la crème fraîche, le gorgonzola, le sel et la muscade.
5. Ajouter le jambon avec les brocolis et bien mélanger.
6. Napper le fond de tarte de brocolis et faire cuire au four jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.

