

Recette SALÉE

Nombres de personnes : 8 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn - Difficulté : Facile



Quiche de brocolis au parmesan

> Préparation

- Couper les champignons en lamelles. Faire blanchir le brocoli et le couper en petits bouquets. Râper en copeaux le parmesan.
- Mélanger dans un saladier les œufs avec la crème fraîche, sel, poivre, fromage et presser l'ail dessus.
- Mettre ce mélange sur la pâte brisée et déposer dessus les légumes.
- Laisser cuire à four chaud 180°C (th.6), pendant environ 35 minutes.
- Servir chaud avec une salade.

Ingédients

- 1 pâte brisée
- 500 g brocolis blanchis
- 150 g de champignons de Paris
- 3 œufs
- 1 petit pot de crème fraîche
- 50 g de parmesan
- 2 gousses d'ail
- Sel, poivre