



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tarte brocoli à la campagnarde .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 oignon
- 1 pâte Brisée
- 10 cl de crème liquide
- 100 g de lardons
- 100 g de poivrons
- 2 steak hachés
- 3 gros oeufs
- 700 g de brocoli

- Emincer les brocolis, poivrons et l'oignon. Couper les steaks en petits dés
- Dans une sauteuse légèrement huilée faire revenir les légumes, lardons et steaks pendant 20 minutes
- Dans un saladier battre les oeufs en omelette, délayer avec la crème liquide
- Egoutter les ingrédients de la sauteuse et les incorporer dans le saladier, bien mélanger
- Étaler la pâte Brisée dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé
- Piquer la pâte avec une fourchette, puis verser la préparation
- Enfourner à four chaud à 180°C th. 6 pendant 45 minutes

