

Quiche aux brocolis, tomates séchées et ricotta



Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte feuilletée pur beurre

500 g de brocolis

1 gousse d'ail

8 tomates séchées ou plus suivant votre goût

250 g de ricotta

50 g de parmesan râpé

3 oeufs

20 g de beurre

sel et poivre du moulin

Foncer un moule à tarte avec la pâte feuilletée (vous aurez beurré ce moule s'il n'est pas anti adhésif). Placer le moule au frais.

Détacher les bouquets de brocolis et les cuire 7 à 8 mn dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Les égoutter.

Peler l'ail et le hacher.

Dans un saladier fouetter la ricotta, ajouter les oeufs un à un puis le parmesan. Saler et poivrer.

Mélanger avec les bouquets de brocolis, l'ail et les tomates séchées coupées grossièrement. Verser sur le fond de pâte et cuire 40 mn environ à four préchauffé à 200° (à adapter en fonction du four). Démouler tiède et servir.

Vin conseillé : un Graves blanc

Pour ne pas abîmer les bouquets de brocolis j'ai choisi de les disposer sur le fond de tarte avec les tomates séchées et j'ai versé l'appareil à quiche dessus délicatement pour ne pas les déplacer et garder une répartition harmonieuse.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>