

TARTE AUX BROCOLIS, CHAMPIGNONS ET CAROTTES

ingrédients :

100 g de beurre

200 g de farine

6 œufs

1 gros bouquet de brocolis (environ 500 g)

400 g de carottes

400 g de champignons de Paris

1 gousse d'ail

1 cuillerée à café d'herbes de Provence

Préparez la veille la pâte brisée : mélangez la farine avec le beurre et un œuf. Ce dernier joue le rôle de plastifiant et facilite le travail de la pâte.

Mettez à cuire 20 minutes à la vapeur ou 10 minutes à l'autocuiseur le brocoli après l'avoir équeuté. Une fois cuit, séparez-le en bouquets.

Émincez les champignons de Paris et faites-les cuire à la poêle environ ¼ d'heure à feu doux avec de l'huile d'olive et l'ail, que vous aurez haché finement au préalable.

Pelez et râpez finement les carottes. Battez en omelette les cinq œufs restants. Étalez la pâte et mettez-là dans un moule à manqué de 28 cm de diamètre. Mettez-y au fond les bouquets de brocoli.

Mélangez les œufs, les carottes râpées, les champignons cuits avec l'ail et les herbes de Provence. Mettez le mélange dans le plat par-dessus les brocolis.

Faites cuire au four à th. 7 (210° C) pendant 30 minutes. Servez chaud ou froid.