



TARTE AU BROCOLI ET AU NEUFCHÂTEL

Difficulté : ★★☆☆☆

Coût : ★☆☆☆☆

Préparation : 🕒 20 mins

Cuisson : 🕒 35 mins

Repos : 🕒 30 mins

Pour 4 personnes

Ingrédients :

Pour la pâte brisée

- 180 g de farine
- 90 g de Beurre d'Isigny AOP ramolli
- 30 ml d'eau froide
- 1 pincée de sel
- 1 pincée d'origan séché

Pour l'appareil :

- 75 g de Neufchâtel AOP
- 150 g de brocoli
- 2 œufs
- 15 cl de crème fleurette
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de Piment d'Espelette AOP

Préparation

Préparez la pâte en mélangeant dans un saladier la farine, le sel et l'origan.

Ajoutez le beurre ramolli et mélangez du bout des doigts jusqu'à obtention d'une texture sableuse.

Versez l'eau froide et amalgamez jusqu'à former une boule de pâte homogène. Couvrez de film alimentaire et laissez reposer 30 min au frais.

Pendant ce temps, coupez le brocoli en petites fleurettes et plongez-les dans une casserole d'eau bouillante pendant 5 min. Égouttez-les et plongez-les aussitôt dans un saladier d'eau glacée pour conserver leur belle couleur verte. Une fois bien refroidis, égouttez-les soigneusement.

Préchauffez le four à 180°C. Abaissez la pâte sur un plan de travail fariné et déposez-la au fond d'un plat à tarte de 20cm de diamètre préalablement beurré et fariné. Piquez le fond avec une fourchette. Cassez les œufs dans un saladier et fouettez-les avec la crème fleurette, le sel et le Piment d'Espelette.

Disposez les fleurettes de brocoli et le Neufchâtel coupé en cubes sur la pâte.

Versez l'appareil aux œufs par-dessus et enfournez pour 35 min. A la sortie du four, laissez la tarte tiédir sur une grille avant de déguster en parts.