

## Quiche brocoli et camembert

Une excellente occasion de déguster autrement ce légume, associé à la star des fromages de Normandie !

**Portions :** 4

**Préparation :** 15 minutes

**Cuisson :** 40 minutes

400 g de brocoli

2 oeufs

20 cl de crème liquide

10 cl de lait

1 pâte Brisée

1 camembert

graines de courge



Préchauffez le four à 200 °C/th. 6-7.

Rincez et coupez le brocoli en morceaux. Faites cuire pendant 10 mn dans une casserole d'eau bouillante.

Mélangez dans un saladier les œufs avec la crème et le lait.

Déroulez la pâte Brisée et placez-la dans le moule à tarte. Disposez-y les morceaux de brocoli, puis versez dessus le mélange aux œufs.

Coupez le camembert en tranches (sans retirer la croûte) et déposez-le sur toute la surface de la tarte. Parsemez de graines de courge. Faites cuire pendant 30 mn.

Servez la quiche accompagnée d'une salade verte.