




Tarte salée au brocoli et champignon

Ingrédients

- 1 brocoli
- 4 œufs 
- 5-6 champignons
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- Gruyère
- 1 oignon 

Ingrédient pour la pâte brisée

- 200g de farine 
- 100g de beurre
- Sel
- 50 mL d'eau

Préparation

- Préchauffer le four à 180°C
- Faites bouillir de l'eau et y plonger le brocoli
- Faites revenir les champignons et l'oignon
- Battre les œufs en omelette et y mettre le sel et le poivre
- Placer les brocolis et les champignons sur la pâte brisée
- Verser les œufs, le gruyère et placer la tarte au four pendant environ 15 min

Préparation de la pâte brisée

- Mettre les 200g de farine dans un saladier
- Ajouter le beurre mou (pas fondu !)
- Mélanger
- Ajouter progressivement l'eau et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène
- Laisser reposer la pâte au moins 20 minutes

