



Tarte au Camembert et aux Brocolis

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte brisée
- 1 camembert
- 400 g de brocolis
- 20 cl de crème fraîche
- 2 œufs
- 1 tranche de jambon de Bayonne
- sel et poivre
- muscade

Préparation

- Faites cuire les brocolis à la vapeur
- Etalez la pâte dans un moule à tarte et disposez les brocolis dessus
- Coupez le jambon de Bayonne en petits morceaux et parsemez-en la tarte
- Ajoutez, après les avoir battus, les œufs, la crème, le sel, le poivre et la muscade
- Découpez de fines lamelles de camembert et disposez-les sur la préparation
- Faites cuire 30 minutes à 180°C. Servez chaud.