



TARTE AU CHOU-FLEUR



4 pers.



1H



Facile

INGRÉDIENTS

1 pâte feuilletée
200g de chou-fleur
3 oeufs
20 cl de crème fraîche

Fromage aux fines herbes
Fromage rapé
100g de lardons
Huile d'olive

PRÉPARATION

1. Faire cuire les bouquets de chou-fleur à l'eau pour qu'ils soient tendres.
2. Préchauffer votre four à 180°C.
3. Faire revenir le chou-fleur dans une poêle avec l'huile pendant une dizaine de minutes.
4. Abaisser la pâte feuilletée dans un plat à tarte. La piquer et déposer les lardons et le chou-fleur.
5. Dans un bol, battre les oeufs, la crème fraîche et le fromage aux fines herbes.
6. Verser la préparation précédente sur le chou-fleur et les lardons.
7. Parsemer le fromage rapé sur l'ensemble de la tarte.
8. Cuire à 180°C pendant 30 min.