

Tarte au Chou-Fleur et au Roquefort

Pour 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée ([la recette ici !](#))**
- **500 g de chou-fleur (un petit chou-fleur)**
- **100 g de Roquefort**
- **15 cl (ou 150 g) de crème fraîche liquide**
- **15 cl (ou 150 g) de lait demi-écrémé**
- **3 œufs**
- **du gruyère râpé**
- **sel, poivre**

1. Précuire à la vapeur le chou-fleur pendant une vingtaine de minutes.
2. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
3. Dans un saladier, battre les œufs avec la crème, le lait puis assaisonner en sel et en poivre.
4. Dans un plat à tarte, disposer la pâte brisée puis piquer le fond à l'aide d'une fourchette.
5. Déposer sur le fond de pâte les morceaux de chou-fleur puis ensuite le Roquefort taillé en petit dés.
6. Déverser ensuite la préparation et saupoudrer le tout de gruyère râpé.
7. Enfourner pour 40/45 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ La force du Roquefort se mariera à merveille avec la douceur du chou-fleur ! ☐
A déguster tiède ou chaud accompagnée d'une salade verte.



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

