

Septembre 2016 : Tarte au chou-fleur

Ingrédients

600g de chou-fleur

1 fond de tarte de votre choix

250g de brousse

2 jaunes d'œuf

Quelques tranches de tome de brebis

Une poignée de pignons grillés

Curry

Cuire le chou fleur.

Egoutter et répartir sur le fond de tarte.

Mélanger la brousse et les jaunes d'œufs, et verser sur le chou-fleur.

Décorer de larges tranches de fromage de brebis, de curry en poudre et de pignons grillés.

Enfourner à 180°C pour 30 minutes environ.