

Tarte au chou-fleur, jambon et crème poivre

PRÉPARATION :



Préparation
20 min

Cuisson
35 min

INGRÉDIENTS:

4 PERS.

250 g de pâte brisée

400 g de chou-fleur

100 g de jambon

100 ml de crème épaisse poivre

100 ml crème liquide

200 g de fromage râpé

3 œufs

persil

thym

moutarde

1.

Préchauffez le four à th.7 (210°C).

2.

Sur votre planche de cuisine, émincez finement le persil.

3.

Prenez un moule et enduisez son fond de beurre.

4.

Déroulez-y la pâte brisée.

5.

Sur votre planche de cuisine, découpez le jambon en dés, puis déposez-les sur la pâte.

6.

Ajoutez ensuite les bouquets de chou-fleur, puis saupoudrez de thym, de persil haché et de fromage râpé.

7.

Prenez un saladier, cassez-y les œufs.

8.

Ajoutez crème liquide, la crème épaisse poivre, 1 c. à café de moutarde, puis poivrez.

9.

Battez le mélange, puis renversez-le dans le moule.

10.

Enfournez le moule, puis laissez la tarte cuire pendant 35 min.

11.

A la fin de ce temps, retirez la tarte du four, puis servez.

ASTUCES

Pour cette recette de Tarte au chou-fleur, jambon et crème poivre, vous pouvez compter 20 minutes de préparation. Pour en savoir plus sur les aliments de cette recette de tartes Salees, rendez-vous ici sur notre [guide des aliments](#).