

Tarte aux carottes et brocolis

Par Pauline Petillo



Niveau de difficulté

Facile

Coût

Bon marché

Temps de préparation

15 min

Temps de cuisson

40 min

Catégories : Plats, C'est la saison, Cuisine facile, Légumes

Découvrez notre recette très facile et gourmande de tarte aux carottes et brocolis ! La base pour une quiche est toujours la même ; une pâte brisée ou feuilletée, des oeufs, du lait ou de la crème... Vous pouvez ensuite ajouter les ingrédients de votre choix. Pratique pour utiliser les restes du frigo !

Pour 4 personnes

Ingédients

1 pâte feuilletée
600 g Reste de légumes cuits :
carottes et brocolis
1 botte Ciboulette
3 Oeufs
30 cl Crème liquide
Sel et poivre
1 c. à café Épices à colombo

Réalisation

- 1 Commencez cette recette de tarte aux carottes et brocolis en préchauffant le four à 180 °C.
- 2 Battez les oeufs avec la crème liquide. Ciselez la ciboulette et ajoutez-la. Salez, poivrez et saupoudrez d'épices à colombo.
- 3 Beurrez un moule à tarte et foncez la pâte feuilletée.
- 4 Piquez le fond à l'aide d'une fourchette.
- 5 Disposez les légumes cuits sur le fond de tarte. Versez l'appareil.
- 6 Enfournez pendant 40 min. Servez avec une salade de cresson.

Si vous avez aimé notre tarte aux carottes et brocolis...

- Vous aimerez aussi notre [tarte tourbillon de patates douces et oignons rouges](#)
- Notre [quiche de Éric Kayser aux carottes & cheddar](#)
- Notre [tarte au brocoli et au chèvre frais](#)