Quiche aux lardons, champignons et brocolis

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Difficile

Ingrédients

2 noisette de beurre
pâte feuilletée
1 paquet de lardons (fumés)
1 brocoli
250 grammes de champignons
3 œufs
250 ml de crème légère
100 grammes de fromage râpé
sel et poivre
noix de muscade

Méthode de préparation

1. **Placez la pâte dans un moule à tarte, appuyez et piquez-y quelques trous à l'aide d'une fourchette. Émincez les champignons. Faites fondre du beurre dans une poêle et faites revenir les champignons à feu vif. Poivrez.**
2. **Faites fondre du beurre dans une poêle et cuisez les lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.**
3. **Séparez le brocoli en bouquets et faites cuire ceux-ci dans de l'eau légèrement salée.**
4. **Battez les œufs et ajoutez de la crème légère. Assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade.**
5. **Placez les brocolis, les champignons et les lardons sur le fond de tarte. Recouvrez du mélange aux œufs.**
6. **Saupoudrez de fromage.**
7. **Faites cuire 35 minutes au four préchauffé à 200 °C. Servir chaud.**