



TARTE FLAMBÉE AU GRATIN DE BROCOLI



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Echte Sahne - beste Qualität



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Sauce Base

160 g Fromage frais

50 g Noix, grossièrement haché

250 g Brocoli, cuit

80 g Champignons, coupé en quartiers

100 g Tomates cerises, coupé en quartiers

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

Noix de muscade, râpée

260 g Pâte à tarte flambée fraîche

PRÉPARATION

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.
2. Pour le gratin: mélanger QimiQ sauce, le fromage à la crème, les noix et les épices.
3. Etaler la pâte. Etalez un tiers du gratin uniformément sur la pâte. Recouvrir avec des bouquets de brocoli et les champignons puis garnir de tomates. Étendre le reste du gratin sur le dessus.
4. Cuire au four à 220 ° C (par convection d'air) pendant env. 10 minutes.