



TARTE FLAMBÉE AU GRATIN DE BROCOLI



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

650 g QimiQ Sauce Base

350 g Fromage frais

130 g Noix, grossièrement haché

600 g Brocoli, cuit

200 g Champignons, coupé en quartiers

250 g Tomates cerises, coupé en quartiers

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

Noix de muscade, râpée

780 g

PRÉPARATION

1. Pour le gratin: mélanger QimiQ sauce, le fromage à la crème, les noix et les épices.
2. 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.
3. Cuire au four à 220 ° C (par convection d'air) pendant env. 10 minutes.