



# 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.