

Tarte brocolis - canard - Comté

- 1 [pâte Brisée allégée](#)
- 300 g de brocolis surgelés
- 150 g de "dés de canard"
- 2 oeufs
- 300 mL de lait
- Comté râpé
- sel
- poivre
- 1 grosse càs de moutarde forte

Préparer la pâte brisée, l'étaler et foncer un moule à tarte, préalablement recouvert de papier cuisson. Piquer le fond de pâte et réserver au frais.

Cuire le brocolis à la vapeur pendant 10 min, saler et poivrer.

Préparer l'appareil de la tarte en mélangeant les oeufs avec le lait. Saler et poivrer. Ajouter le brocolis et les dés de canard.

Précuire le fond de tarte pendant 10 min environ à 220°C. Une fois précuit, recouvrir le fond de tarte de moutarde, verser l'appareil préparé précédemment. Recouvrir la tarte de Comté râpé.

Enfourner à 200, 210°C et cuire 25 min environ.

