



# 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.