

Tarte Crousti Riz Brocolis et Chèvre



Pour votre crousti fond de tarte:

- 3 mesures de riz
- 2 mesures de gruyère rapé
- 2 blancs d'oeufs

Pour la garniture:

- 1 petit brocolis
- 2 oeufs
- 1 petit pot de fromage blanc
- 2 tranches de jambon coupées en petits dés
- 2 petites tranches de chèvre frais
- sel, poivre, persil

Préchauffer le four à 180°C et beurrer le moule à tarte.

Préparer le crousti fond de tarte en mélangeant le riz, le gruyère râpé et les blancs d'oeufs.

Concernant les mesures, j'ai utilisé une de mes tasses et ai fait au feeling pour remplir le fond de mon moule à tarte.

Bien tasser le mélange au fond de mon moule à tarte.

Faire cuire 3-4 minutes au four.

Préparer la garniture en mélangeant les oeufs, le fromage blanc et les condiments. Mettre celle-ci sur le crousti fond de tarte puis ajouter le brocolis, le jambon et le chèvre en miette.

Enfourner 35-40 minutes.

