

Quiche brocoli

- Pâte

250g de farine

1 oeuf

4 à 5 c.à.s. d'huile

Eau

- Farce

2 petits oignons

4 gousses d'ail

2 brocolis

1 pot de ricotta

½ sachet de fromage râpé

4 œufs

¼ potiron

Epices au choix



Préparation :

1. Préparez la pâte en pétrissant la farine avec l'eau, l'huile et l'œuf et laissez la reposer au frigo le temps de la préparation de la farce
2. Faites revenir l'ail, les oignons et le potiron dans un petit filet d'huile
3. Cuisez les brocolis dans l'eau ou à la vapeur
4. Mélangez les légumes cuits avec la ricotta, les œufs et les épices
5. Etalez la pâte et mettez la dans un plat allant au four
6. Versez votre farce et saupoudrez de fromage râpé
7. Faites cuire environ une demie heure à 200°C