Quiche brocolis-tomate à la Moutarde douce d'Alsace

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 30

Ingrédients :

- *3 tomates*
- *300 g de brocolis*
- *1 pâte brisée*
- *30 cl de crème fraîche*
- *50 cl de lait*
- *2 cc de moutarde douce*
- *4 oeufs*

Etapes :

- Faire cuire 6 minutes les brocolis dans de l’eau salée. Les égoutter.
- Couper les tomates en petits morceaux.
- Fouetter les oeufs avec la crème, la moutarde douce d'Alsace, saler et poivrer.
- Déposer la pâte brisée dans un moule à tarte.
- Garnir avec les tomates et les brocolis coupés en morceaux.
- Napper avec la préparation et cuire 30 minutes à four chaud à 200°C.