Tarte de patate douce au brocoli

Waiting For The Sun par Christelle

Préparation : 20 min	Cuisson : 20 + 25 min

Pour un moule à tarte de 30 cm de diamètre, il vous faudra :

- une patate douce d'environ 600 g
- 1 œuf + 3 œufs
- sel, poivre
- 50 g + 50 g de mozzarella râpée
- 200 g de fromage blanc
- 400 g de brocoli



Peler la patate douce et la râper (râpe gros trous). Y ajouter un œuf, 50 g de mozzarella râpée, saler, poivrer, bien mélanger.

Préchauffer le four sur 180°C.

Chemiser un moule à tarte avec du papier sulfurisé (froissé au préalable pour qu'il puisse bien tenir dans le plat). Verser dessus la patate douce râpée. A l'aide d'un verre, bien tasser et lisser le fond de tarte à la patate douce en faisant légèrement remonter les bords.

Enfourner ce fond de tarte 20 minutes.

Pendant ce temps, nettoyer le brocoli et le détailler en fleurettes. Le faire cuire à la vapeur (pour moi 10 minutes au micro-ondes).

Dans un saladier, fouetter les œufs avec le fromage blanc, les 50 g de mozzarella râpée restants, et un peu de sel et de poivre.

Lorsque le fond de tarte est cuit, le sortir du four et déposer les morceaux de brocoli dessus, puis verser le mélange fromage/œuf.

Enfourner pour 25 minutes environ, le dessus doit être bien doré.