

TARTE AU BROCOLI, TALEGGIO ET PIGNONS



Facile

Préparation: 10-15 mn

Cuisson: 30 mn

Pour 4 personnes:

4 ronds de pâte brisée ou feuilletée (maison si possible)

1 tête de brocoli

160 g de taleggio

4 càs de pignons

1 gousse d'ail un peu écrasée avec la peau

Sel et poivre

Préchauffer le four à 200°.

Parer et laver la tête de brocoli, détacher les sommités en bouquets et les cuire dans l'eau bouillante salée (environ 10 mn) jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Les égoutter et les débarrasser sur un torchon pour éliminer le maximum d'humidité.

Abaisser la pâte à tarte et garnir 4 moules à tartelettes beurrés si nécessaire, piquer le fond de tarte avec une fourchette.

Couper le taleggio en lamelles, en répartir la moitié sur le fond des tartelettes, ajouter quelques pignons et les têtes de brocoli. Recouvrir avec le reste du taleggio, parsemer les pignons restants et donner quelques tours de moulin à poivre.

Enfourner une vingtaine de minutes jusqu'à ce que le fromage du dessus soit fondu et un peu doré.