

# TARTE AU CHOU FLEUR



**Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de Poucinette**

**le blog de Passion Bio**

**j'ai juste rajouté un bouillon cube et des dés de jambon !**

## **Ingrédients :**

- 1 pâte brisée maison
- 1000 g d'eau
- 1 bouillon cube
- 1 petit chou-fleur
- 1 pot de Boursin aux noix
- 20 cl de crème liquide
- 2 oeufs
- sel, poivre
- 100 g de dés de jambon

## **Préparation:**

- laver et détailler le chou-fleur en bouquets et les placer dans le varoma ( environ 600 g )
- mettre dans le bol, l'eau et le bouillon cube puis programmer 35 minutes température varoma à vitesse 2
- à l'arrêt de la minuterie réserver le varoma et vider le bol
- Préchauffer le four à 190°
- Une fois refroidit, écraser légèrement le chou-fleur à la fourchette
- Mettre la pâte brisée dans un moule à tarte et la piquer à l'aide d'une fourchette
- Mettre le chou-fleur au fond de la tarte
- Parsemer de dés de jambon
- Mettre dans le bol, la crème, le boursin, les œufs, le sel et le poivre et mixer 15 secondes à vitesse 5
- Verser cette préparation sur le chou-fleur
- Saupoudrer d'herbes
- Enfourner pour environ 35 min à 190°C
- Servir chaude avec une salade.

**THERMOMINOUX 2013**

<http://thermominoux.over-blog.com>