 **Quiche brocoli**

  **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**La pâte :
- 300 g de farine**
**- 150 g de beurre
- 75 g d'eau
- 1 pincée de sel
- 1 càc de curcuma
La garniture :
- 250 g de fleurs de brocoli**
**- 250 g de carottes
- 3 petites tomates
- 200 g de petits pois écossés**
**- 50 g de comté râpé
- 50 g de parmesan râpé
- 2 œufs
- 20 cl de crème fleurette
- 10 cl de lait entier
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 càc de curcuma
- sel & poivre du moulin**

**1 moule à tarte de 29 cm X 20 cm + 1 moule de14 cm de diamètre
Préchauffage du four à 200°C (chaleur tournante)**

**La pâte :**
Préparer la pâte brisée suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/) en incorporant le curcuma.
Garnir les moules et piquer à la fourchette.Couvrir et garder au frais, le temps de préparer la garniture.

**La garniture :**Détailler le brocoli en petits bouquets en supprimant la base des queues trop dure.
Faire cuire les bouquets de  brocoli avec les petits pois à l'eau bouillante salée pendant 2 minutes.
Éplucher et couper les carottes en petits dés. les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.
Égoutter et rafraîchir les légumes.
Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et y faire revenir tous les légumes pendant 2 minutes en remuant délicatement. Saler & poivrer. Laisser refroidir.
Ébouillanter les tomates. Les peler, les épépiner et les couper en petits dés.
Battre les œufs en omelette dans un petit saladier avec le curcuma,  la crème et le lait.
Ajouter le parmesan, saler légèrement et poivrer.
Répartir les légumes rissolés ainsi que les dés de tomates sur les fonds de tarte.Verser délicatement la crème aux œufs par-dessus.
Saupoudrer de comté râpé.
Enfourner pour 35 minutes jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.Laisser refroidir un peu avant de démouler.Servir chaud avec une petite salade bien relevée.