 **Quiche au chou-fleur**

[](http://croquantfondantgourmand.com/?attachment_id=79763) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 abaisse de pâte feuilletée**  
**- 1 petit** [**chou-fleur**](http://recettes.de/chou-fleur)  
**- 2 œufs**  
**- 125 g de crème liquide**  
**- 80 g de comté râpé**  
**- ½ càc de curcuma**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- noix de muscade**

**1 cercle ou 1 moule à tarte de 26 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/galette-des-rois-au-chocolat-2/position-four-chaleur-tournante-_png/)

Foncer le cercle avec la pâte. Piquer à la fourchette.  
Couvrir et mettre au frais.  
Nettoyer et laver le chou-fleur. Il est resté 800 g de fleurettes.  
Les faire cuire 10 minutes à l'eau bouillante salée.  
Égoutter et laisser refroidir.  
Mélanger la crème avec les œufs. Saler, poivrer et râper un peu de noix muscade.  
Ajouter le fromage et bien mélanger.  
Disposer les fleurettes de chou fleur sur le fond de tarte.  
Verser la crème sur les légumes.  
Égaliser à la fourchette pour que le fromage soit bien réparti sur toute la surface.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Déposer sur une grille.  
Attendre que la tarte soit tiède pour la décercler sur le plat de service.  
Nous l'avons appréciée, accompagnée d'une petite salade, tiède mais encore plus légèrement réchauffée au four.