 **Tarte ensoleillée**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- Pâte feuilletée ou brisée
- 120 g de potimarron en dés, cuit
- 340 g de fleurettes de brocolis
- 150 g de** [**tomates cerise**](http://recettes.de/tomate-cerise)**- 2 càs de** [**moutarde**](http://recettes.de/moutarde)**- 3œufs
- 270 g de crème liquide
- sel & poivre du moulin**

**1 cercle à tarte de 26 cm de diamètre**
**Préchauffage du four à 190°C (chaleur tournante)**

**La pâte :**Vous ferez à votre goût, une [**pâte brisée**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/), [**expess**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-express/) ou [**feuilletée**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-feuilletee-escargot-authermomix/).
Foncer le cercle à tarte et piquer la pâte à la fourchette.
Couvrir et garder au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :**
**Le potimarron avait été épluché, épépiné et coupé en dés, puis cuit à l'eau bouillante salée pendant une dizaine de minutes avant d'être soigneusement égoutté.**Cuire les bouquets de brocolis à l'eau bouillante salée pendant 7 minutes et les égoutter soigneusement.
Tartiner le fond de tarte de moutarde et disposer harmonieusement les légumes en jouant avec les couleurs.
Mélanger les œufs avec la crème. Saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)) et poivrer.
Verser la crème sur les légumes. Enfourner pour 30 minutes.
Laisser refroidir quelques minutes sur une grille avant de décercler et de glisser avec précaution sur le plat.
Déguster chaud.