 **Quiche carottes-brocolis**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Pâte brisée :  
- 250 g de farine - 125 g de beurre - 65 g d'eau - 1 pincée de sel  
Garniture :  
- 400 g de fleurettes de brocolis - 4 carottes  
- ½ bûche de fromage de chèvre  
- 4 œufs  
- 200 ml de lait entier - 200 ml de crème liquide  
- sel & poivre du moulin - muscade**

**1 moule ou 1 cercle à tarte de 26 cm de diamètre   
posé sur la plaque à pâtisserie habillée d'un papier cuisson  
Préchauffage du four à 190°C (chaleur tournante)**

**La pâte brisée :**Vous la préparerez suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/). L’étaler et en foncer le cercle à tarte.  
Piquer à la fourchette, couvrir et entreposer au frais le temps de préparer la garniture.  
**La garniture :**Peler les carottes et les couper en gros bâtons.  
Les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 12 minutes. Les égoutter.  
Faire cuire les fleurettes de brocolis à découvert pendant 5 minutes à l'eau bouillante salée. Les égoutter.  
Séparer les bouquets. Retirer les tiges les plus grosses.  
Couper le fromage de chèvre en petits dés.  
Mélanger dans un saladier les œufs, le lait, la crème.  
Saler, poivrer et ajouter une pincée de muscade.  
Répartir les légumes et le fromage dans le fond de tarte. Couvrir avec la préparation aux œufs.  
Enfourner et laisser cuire une quarantaine de minutes en surveillant.  
Démouler au bout de quelques minutes et laisser tiédir sur une grille.  
Servir tiède avec une salade frisée assaisonnée d'une vinaigrette à l'ail.