

**Quiche sans pâte aux brocolis**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/11/quiche-sans-pate-aux-brocolisp1130653-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**650 g de fleurettes de** [**brocolis**](https://recettes.de/brocolis) **(1)**  
**- 100 g d'allumettes de** [**lardons**](https://recettes.de/lardons)  
**- 100 g de farine**  
**- 400 g de lait**  
**- 2 œufs**  
**- 100 g de comté râpé**  
**- noix de muscade**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 plat à gratin légèrement huilé**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire cuire les fleurettes de brocolis à l'eau bouillante salée pour qu'elles soient tendres sans s'écraser (8 min pour moi). Les laisser s'égoutter.  
Faire dorer les allumettes de lardon dans une poêle à sec, pour qu'elles rejettent le gras.  
Les égoutter sur un papier absorbant.  
Mettre la farine en puits dans un saladier avec le lait et les œufs.  
Travailler au fouet jusqu'à ce que la pâte soit lisse.  
Râper une bonne pincée de muscade.  
Saler, poivrer et mélanger.  
Étaler les fleurettes de brocolis dans le fond du plat.  
Répartir sur toute la surface les allumettes de lardon.  
Saupoudrer avec les ¾ du fromage râpé.  
Verser la crème préparée précédemment.  
Saupoudrer avec le reste de fromage râpé.  
Enfourner pour 35 minutes environ jusqu'à ce que le dessus du gratin soit bien doré.  
Servir chaud ou tiède comme nous l'avons préféré.