**Tarte aux brocolis et munster**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/02/tarte-aux-brocolis-et-munster-p1030964-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La pâte brisée :  
– 250 g de farine**  
**– ¼ de càc de sel  
- 1 càc de graines de** [**carvi**](https://recettes.de/carvi)  
**– 125 g de beurre**  
**– 65 g d’eau**

**1 cercle ou 1 plat à tarte de 28 cm de Ø**

Préparer la pâte brisée avec les ingrédients donnés suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Étaler la pâte et foncer le cercle. Piquer à la fourchette.  
Couvrir et réserver au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture et la cuisson :  
- 550 g de fleurettes de** [**brocolis**](https://recettes.de/brocolis) **(surgelées pour moi)**  
**- 250 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 150 g de lait**  
**- 3 œufs**  
**- 100 g d'allumettes de** [**lardons fumés**](https://recettes.de/lardons-fumes)  
**- 1 càc de graines de carvi**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- tranches de** [**munster**](https://recettes.de/munster)

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Faire cuire les fleurettes de brocolis à l'eau bouillante salée pendant 5 minutes.  
Les égoutter soigneusement et les laisser refroidir.  
Travailler au fouet le mascarpone pour le détendre.  
Ajouter les œufs puis le lait.  
Incorporer les graines de carvi, saler & poivrer.  
Étaler les fleurettes de brocoli sur le fond de tarte et répartir les lardons.  
Couvrir avec la crème au mascarpone.  
Découper des tranches fines de munster et les déposer à la surface.  
Enfourner pour 40 minutes environ.  
Nous l'avons appréciée tiède et même à température ambiante avec une salade.