**Tarte aux brocolis et munster**

 **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** 

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.