



6 personnes



20 min



45 min

## Quiche brocoli, ricotta et pesto d'amandes

1 pâte Brisée  
90 g d'amandes entières  
1 gousse d'ail  
10 cl d'huile d'olive  
90 g de parmesan râpé  
Le zeste d'un citron  
1 tête de brocoli  
3 oeufs  
250 g de ricotta  
10 cl de lait  
Sel et poivre

Préchauffez le four à 180°C.

Lavez le brocoli et détaillez-le en fleurettes. Coupez chaque fleurette en deux et faites-les cuire à la vapeur pendant environ 7-8 minutes. Salez et poivrez.

Pendant ce temps, passez à la réalisation du pesto : Faites griller à sec les amandes à la poêle et lorsqu'elles sont bien dorées, réservez-les pour les faire tiédir. Épluchez et dégermez la gousse d'ail puis dans un mixeur, mixez les amandes, l'ail, le parmesan, l'huile d'olive et les zestes de citron jusqu'à obtention du pesto. Poivrez.

Préparez l'appareil à tarte : dans un saladier, fouettez les oeufs avec la ricotta et le lait jusqu'à obtention d'une texture moussante. Ajoutez le pesto d'amandes et rectifiez l'assaisonnement avec sel et poivre.

Déposez la pâte dans un moule à tarte allant au four. Parsemez le fond de la moitié du parmesan, ajoutez les brocolis puis versez l'appareil à tarte. Terminez avec le reste de parmesan.

Enfournez pendant environ 35-40 minutes.