

# Tarte au camembert de Normandie et aux brocolis.

pour 4 personnes.

- 1 camembert de Normandie
- 1 pâte brisée
- 400 gr de brocolis
- 20 cl de crème d'Isigny HOC
- 2 oeufs
- 100 gr de champignons
- sel - poivre - muscade

~~~~~  
- faire cuire les brocolis à la vapeur (croquants)

- Etaler la pâte, disposer les brocolis et les champignons coupés

- ajouter les oeufs battus avec la crème  
le poivre la muscade (peu de sel  
le camembert est so)

- disposer de fines lamelles de camembert  
sur la préparation

- cuire 30 mn. à 180°C (6-7)

~~~~~