Quiche aux brocolis et à la fourme d'Ambert

Ingrédients pour 6 personnes :

1	Pate brisée
1	Broccoli détaillé en bouquets
100 g	Fourme d'Ambert
50 g	Comté ou Emmental
4	Œufs
2 C à S	Fromage blanc
10 cl	Lait
	Muscade
	Sel, poivre

Préparation

Faire cuire le brocoli à l'eau bouillante environ 5 minutes. L'égoutter et le passer sous l'eau froide.
Etaler la pâte et la disposer dans un moule.
Mélanger les œufs, le fromage blanc et le lait. Battre. Ajouter la fourme et le comté râpé. Assaisonner.
Pour finir
Eventuellement, faire précuire la pâte 10 minutes. Disposer les bouquets de brocoli sur le fond de la tarte. Recouvrir avec le mélange.
Cuire 20 minutes à 180°C (thermostat 6).