

Quiche au brocoli sans croûte de Stefano Faita

- 125 ml oignons hachés
- 125 ml champignons coupés en tranches (de Paris, café, crimini)
- 2 oeufs
- 250 ml lait
- 180 ml farine
- 125 ml fromage cheddar, râpé
- 1 pincée origan séché
- 250 ml brocoli en petits bouquets, blanchis à la vapeur pendant 1 minute
- Huile d'olive pour la cuisson
- Sel
- Poivre

Préchauffer le four à 350° F (180° C).

Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer l'huile d'olive, et y faire revenir les oignons et les champignons jusqu'à légère coloration. Refroidir et réserver.

Battre les oeufs et le lait en omelette, ajouter la farine «en pluie» (un tout petit peu à la fois) en battant constamment, jusqu'à consistance homogène.

Ajouter le mélange oignon-champignon refroidi, saler et poivrer, ajouter le fromage et l'origan, et bien incorporer.

Répartir le brocoli au fond d'une assiette à tarte bien huilée et recouverte d'un papier parchemin, et verser l'appareil aux œufs en prenant soin de couvrir toute la surface de l'assiette.

Enfourner, et cuire pendant 30 minutes.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette de: Stefano Faita - [Kampai](#))