



# TARTE AU CHOU ROMANESCO ET AU HADDOCK



## Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 1 pâte brisée
- 1 chou romanesco
- 200 gr de haddock
- 3 œufs
- 20 cl de crème épaisse
- 1 échalote
- 2 cuillères à soupe d'aneth (frais ou surgelé)
- Sel - poivre

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Etaler la pâte dans le moule (mettre une feuille de papier-cuisson).
3. Réserver le temps de la préparation.
4. Détailler le chou en petits bouquets, les rincer et les sécher.
5. Rincer le haddock sous l'eau froide, l'éponger et le tailler en lanières.
6. Eplucher et ciseler l'échalote.
7. Dans un saladier, battre les œufs avec la crème.
8. Ajouter l'échalote et l'aneth ; saler peu et poivrer.
9. Répartir le chou sur la pâte, ajouter le haddock, puis l'appareil.
10. Enfourner pour 35 mn environ.

**Préparation : 20 mn**

**Cuisson : 35 mn**

**Thermostat : 180°**