

Croûte à base de riz pour tarte au brocoli et pignons grillés



Ingrédients

Pour une croûte d'environ 10 po (25 cm)

1 tasse de riz blanc cuit
1 tasse de riz sauvage cuit
1 tasse de fromage gruyère (ou type gruyère) râpé
2 blancs d'oeufs battus
Jus de 1 citron

Pour la garniture au brocoli et aux pignons grillés

2 oeufs
1 échalote grise, hachée finement
1 1/4 tasse de fromage cottage
Persil et autres herbes fraîches, au goût, hachés finement
10 olives noires kalamata, dénoyautées et hachées grossièrement
1/4 tasse de pignons grillés
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de jus de citron
1 tête de brocoli moyenne, cuite et coupée en morceaux

Préparation

Pour la croûte

Mélanger les deux riz cuits, les blancs d'oeufs et le fromage. Tasser dans un moule à tarte de 10 po.

Cuire au four à 375 degrés F. de 3 à 4 minutes. Réserver.

Pour la garniture

Mélanger tous les ingrédients et verser le mélange sur la croûte à base de riz préalablement cuite.

Enfourner de 35 à 40 minutes et laisser refroidir complètement avant de démouler.