

TARTE À L'ÉGOPODE



Ingrédients pour 1 tarte

Ingrediént	Quantité
de farine	300 grammes
de beurre salé	180 grammes (en dés)
d'eau ou de lait	8 cl
de sel	0.50 cuillère à café
de crème fraîche	20 centilitres
d'égopode	2 poignées (avec les pétioles)
de fromage type parmesan	1 morceau

Préparation

1. Mélangez la farine et le sel dans un plat.

2. Incorporez 150 grammes de beurre en pétrissant rapidement (2 à 3 minutes) et légèrement du bout des doigts jusqu'à obtenir une sorte de semoule grossière.

3. Incorporez rapidement le lait ou l'eau pour permettre à la pâte de se lier, faites une boule et réservez.

4. Préchauffez le four à 200 degrés.

5. Emincez l'égopode.

6. Faites revenir des oignons et ajoutez l'égopode.

7. Battez les oeufs et la crème fraiche.

8. Salez, poivrez, ajoutez une pincée de noix de muscade

9. Etalez la pâte dans un moule, piquez-la avec une fourchette, parsemez de copeaux de beurre

10. Versez la préparation à l'égopode sur la pâte, ajoutez quelques copeaux de parmesan

11. Laissez cuire 45 à 50 minutes à 200 degrés.
