

Ingrédients pour 1 tarte

Ingrédient	Quantité
de farine	300 grammes
de beurre salé	180 grammes (en dés)
d'eau ou de lait	8 cl
de sel	0.5 cuillère à café
de crème fraîche	20 centilitres
d'égo-pode	2 poignées (avec les pétioles)
de fromage type parmesan	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'égo-pode.

6. Faites revenir des oignons et ajoutez l'égo-pode.

7. Battez les oeufs et la crème fraîche.

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.
