

## 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	0.50 cuillère à café
de crème fraîche	20 centilitres
d'égopode	2 poignées (avec les pétioles)
de fromage type parmesan	0 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 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.

---

---