

Flamiche à la Musquée de Provence et aux lardons



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg de Musquée
- 2 oignons
- 20 gr de beurre
- 200 gr de lardons
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2 oeufs et 1 jaune
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 50 gr de gruyère râpé
- 2 fonds de tarte feuilletée
- Coriandre, sel, poivre.

Préparation :

1. Faites préchauffer le four 180°C
2. Epluchez et émincez les oignons
3. Lavez, épluchez, épépinez et coupez la musquée en petits morceaux
4. Mettez le tout dans une sauteuse avec 25 grammes de beurre
5. Versez un peu d'eau, salez, poivrez et laissez cuire à couvert 15 minutes
6. Egouttez le tout puis écrasez le mélange afin d'obtenir une purée
7. Ajoutez les oeufs, la farine, le gruyère et la crème fraîche
8. Assaisonnez à votre convenance de coriandre
9. Faites revenir les lardons à la poêle
10. Etalez un fond de tarte dans un moule prévu à cet effet et piquez à l'aide d'une fourchette
11. Sur une plaque préparez le deuxième fond de tarte d'un diamètre inférieur et réservez
12. Versez les lardons et la Musquée

Flamiche à la Musquée de Provence et aux lardons

13. Recouvrez du deuxième fond de tarte et soudez les bords
14. Découpez un petit cercle de 2 cm au milieu afin de laisser la vapeur s'échapper
15. Dorez avec le jaune d'oeuf battu
16. Enfourez 40 minutes