

Tarte à l'ail rose de Lautrec et aux pignons



Tarte à l'ail rose de Lautrec et aux pignons

Pour 6 personnes :

1 pâte brisée

50 g de beurre

5 cl de lait

7 gousses d'ail rose de Lautrec

50 g de parmesan

100 g de pignons

20 cl de crème fraîche

4 œufs

Sel et poivrer

Ciboulette et basilic ciselés (*fac*)

- Garnir un moule à tarte avec la pâte brisée.
- Dans un mixeur, mettre le beurre, l'ail, le parmesan et le lait (*quantité à ajuster*) jusqu'à obtenir un mélange onctueux. Incorporer $\frac{3}{4}$ des pignons, mixer une dernière fois, rapidement et réserver.
- Battre les œufs et la crème fraîche. Saler et poivrer.
- Étaler la garniture à l'ail sur le fond de tarte, le plus régulièrement possible, recouvrir du mélange crème/œufs et parsemer des pignons restant.
- Cuire à four préchauffé (220°C) pendant 40 minutes et servir chaud, après avoir laissé la tarte reposer 5 minutes.
- Si on le souhaite, on peut ajouter par dessus la tarte, avant de la servir, un mélange de basilic et de ciboulette finement ciselés.

SANDS
CIBOULETTES