



Tarte au péraïl de brebis et au basilic

Ingredients

pour 8 personnes :

Pâte brisée

250 grammes de farine

125 grammes de beurre

eau, sel

Garniture

*2 péraïls de brebis
(plutôt coulants)*

4 œufs

1 bouquet de basilic

1/4 l. de lait

1/4 l. de crème

Sel, poivre, noix

muscade

Préparation

Faire la pâte brisée, la cuire à blanc. Mélanger dans un grand saladier les 2 péraïls de brebis avec les 4 jaunes d'œufs. Mettre les blancs dans un autre récipient. Au mélange jaunes d'œufs, péraïls de brebis ajouter le lait et la crème. Saler, poivrer, ajouter une pointe de muscade.

Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement au mélange précédent. Ajouter le basilic haché.

Etaler tout le mélange sur le fond de tarte précuit, parsemer de gruyère râpé et mettre à four chaud (175 degrés) pendant 30 à 40 mn, cela gonfle et prend une jolie couleur dorée.

Servie avec une petite salade verte, c'est délicieux.