

Tarte à la Musquée de Provence et noix.



Ingrédients

- 1 Musquée de Provence
- 1 pâte brisée
- 3 œufs de poules locales
- 1/2 tasse de crème fraîche
- 1/2 tasse de noix concassées
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence
- Sel et poivre

Préparation

1. Faites cuire la Musquée de Provence jusqu'à ce qu'elle soit tendre.
2. Écrasez-la à la fourchette et mélangez-la avec les œufs, la crème fraîche, les noix, les herbes de Provence, le sel et le poivre.
3. Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte, versez le mélange et enfournez à 180 °C pendant environ 30 minutes.
4. Savourez !

Bon Appétit !