

## La tarte à l'échalion



### Ingrédients

1 pâte brisée, 800 g d'**échalions**, 6 œufs, 20 cl de crème épaisse, 1 bouquet de sauge fraîche ou de fleur de thym, 100 g de parmesan, 1 pincée de sucre en poudre, 5 cl d'huile d'olive, 1 pointe de noix de muscade, sel, poivre.

### Préparation pour 6 personnes

Etaler la pâte, piquer le fond à la fourchette et précuire 10 mn à 200°C (Th. 6/7) à vide. Chauffer la moitié de l'huile d'olive dans une poêle sur feu vif. Eplucher les **échalions** et les couper en deux, dans le sens de la longueur. Faire revenir la moitié doucement dans l'huile d'olive et le sucre. Baisser le feu. Laisser confire les **échalions** 30 mn en remuant régulièrement, puis laisser refroidir. Ajouter les **échalions** restants émincés. Prolonger la cuisson 8 à 10 mn. Mélanger les œufs, la crème, le parmesan râpé, la noix de muscade, les fleurs de thym, le sel, le poivre et les **échalions** émincés. Verser sur la pâte précuite. Disposer les demi-**échalions** réservés, en étoile. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Faire cuire 15 mn à mi-hauteur du four. Servir aussitôt accompagné d'une salade.

CONFRÉRIE DES TABLIERS NOIRS DU LENCLOÏTRAIS

VINS ET GASTRONOMIE DU HAUT-POITOU

ASSOCIATION LOI DE 1901

2, SOUDUN - 86230 ORCHES

[tabliersnoirs@orange.fr](mailto:tabliersnoirs@orange.fr)