

# ARBOULASTRE

POUR 6 A 8 PERSONNES

## Ingrédients

200 grammes de pâte brisée  
8 œufs battus en omelette  
150 grammes de crème fraîche  
70 grammes de gruyère râpé  
2 feuilles de sauge  
1 gros bouquet de persil  
1 petit bouquet de ciboule  
1 branche de céleri  
1 ou 2 branches de basilic  
1 branche d'estragon  
1 morceau de racine de gingembre frais ou 1 petite cuillère à café de poudre de gingembre

## **RECETTE**

Hachez ensemble toutes les herbes  
Ajoutez le gingembre, le fromage râpé, la crème fraîche  
Mélangez aux œufs battus en omelette  
Salez peu (le fromage est déjà salé)  
Foncez un moule à tarte de 25 cm de diamètre avec la pâte brisée  
Mettez au four à chaud jusqu'à ce que la pâte soit blanche et sèche  
Versez-y alors le mélange d'œufs et d'herbes  
Mettez au four à nouveau pour une cuisson de 20 minutes environ