



L'ARBOULASTRE

CUISINE MÉDIÉVALE
GRANDSON

Arboulastre Gourmande

Les ingrédients

5	œufs entiers
250 g	Gruyère râpé
3 dl	crème entière
50 g	potherbe hâchée (ciboulette, persil, menthe, sauge épinards, cerfeuil et livèche)
1 cc	sel
1	pâte à gateau

La préparation

Mélanger la potherbe avec les œufs, mixer, ajouter la crème et le Gruyère, assaisonner et réserver.

Abaissier une pâte brisée dans un moule beurré et fariné. Cuire la pâte à 180 C° 10 minutes.

Ajouter la masse et poursuivre la cuisson à feu doux (120 C°) une quinzaine de minutes.