



Sauge. *Tacuinum sanitatis*, fin 14^e s.
Codex Vidobonensis. f°37v. Bib nat. d'Autriche

Arboulastre

Tarte aux herbes aromatiques

D'après le Mesnagier de Paris, 14^e siècle

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 8 œufs
- 150 g de crème fraîche
- 70 g de gruyère râpé
- 4 feuilles de sauge
- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 branche de céleri vert
- 3 branches de basilic
- 1 branche d'estragon
- 1 morceau de gingembre frais ou 1 càc de gingembre en poudre
- Poivre et sel

Préchauffez le four à 180°

Faites précuire la pâte brisée pendant 10 min (jusqu'à ce qu'elle soit blanche et sèche).

Hachez finement les herbes toutes ensemble.

Ajoutez le gingembre, le gruyère râpé et la crème fraîche.

Battez les œufs en omelette. Ajoutez le mélange d'herbes hachées, de fromage et de crème.

Salez et poivrez.

Versez le mélange sur la pâte.

Enfournez environ 20 min.

Bon appétit !



Maison du patrimoine
médiéval mosan

Place du Bailliage, 16 5500 Bouvignes-Dinant (B)

+32 82 22 36 16 www.mppmm.be info@mpmm.be