

Tarte aux oursins

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 vingtaine d'oursins
- 5 cives
- 1 échalote
- 3 gousses d'ail
- 5 branches de persil
- 2 branches de thym
- le jus d'un citron
- 1 piment
- 40g de beurre
- 40g de farine
- 30cl de lait
- 2 c.à s. de crème fraîche
- chapelure
- huile
- sel et poivre
- 200g de pâte brisée

Ouvrir les oursins ; vider l'eau dans un bol et mettre le corail dans un autre récipient ; passer l'eau des oursins au tamis fin.

Peler et hacher les cives, l'échalote et l'ail, le piment et le persil. Faire revenir dans un peu d'huile ; ajouter le thym effeuillé et le corail des oursins. Mélanger.

Faire un roux avec la farine et le beurre ; mouiller avec l'eau des oursins et le lait. Saler et poivrer. Verser dans la préparation précédente, arroser du jus de citron et incorporer la crème fraîche. Rectifier l'assaisonnement.

Foncer un moule beurré et fariné. Verser le mélange, poudrer de chapelure et enfourner à four chaud pendant 30 à 40 min.

Accord met et vin :

Un Entre-deux-mers ou un Picpoul-de-Pinet ou un Cassis blanc

