

Ingrédients

1Kg de recuite

250g de sucre en poudre

5 à 6œufs

1 pincée de sel

Fleur d'oranger,(citron,ou autre parfum)

La recuite, (fleur du petit lait)est obtenue, en chauffant lentement le petit lait issu du caillé de lait de brebis (race Lacaune)

Ce caillé étant la base de la fabrication du Roquefort!!

Préparation

Abaissez la pâte brisée dans votre moule a tarte et laissez la poser,
afin qu'elle ne se retire pas à la cuisson.

Travaillez la recuite, mélangez à celle-ci les oeufs, le sucre et le sel.
Parfumez à la fleur d'oranger.

Mixez le tout ou passez a la moulinette. Remplissez votre moule
Garni de la pâte brisée, presque à ras bord, et cuisez.

15minutes a 200° puis autour de 45 minutes a 180°

Faites en sorte de sortir votre flone du four lorsqu'elle commencera
à prendre une teinte bien dorée.