

GASTRONOMIE DU LANGUEDOC

La Flausoune de Lodève

500 g de brousse de lait de brebis

4 oeufs

60 g de sucre en poudre

1/2 cuillère à soupe de farine

1/4 de paquet de levure chimique

250 g de pâte brisée

Parfum

Faire cuire à blanc la pâte brisée étalée dans le moule.

Mélanger la brousse, les oeufs battus et le sucre.

Parfumer.

Ajouter la farine et la levure.

Verser la préparation sur la pâte précuite.

Cuire à four moyen 35 minutes environ.

Le dessus de la flausoune doit être légèrement roussi.