L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Tarte à l'escargot

Pour 6 pers. | Préparation : 45 mins.

INGRÉDIENTS

- 1 bocal de 3 dz de petits escargots au court bouillon
- 250 g de pâte feuilleté
- 3 blancs de poireaux
- 2 petits oignons
- 1/4 de plaquette de beurre (62.5 g)
- 2 œufs
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 gousses d'ail
- 1 bouchon de Pontarlier-Anis
- sel, poivre

PRÉPARATION

Eplucher et laver les poireaux et les oignons. Les couper en petits dés puis les faire fondre dans le beurre. Ajouter les escargots, après les avoir égouttés, bien remuer la préparation. Ajouter ensuite la crème, saler et poivrer et laisser épaissir quelques instants à feu moyen. Hors du feu, ajouter les œufs, le Pontarlier-Anis, les gousses d'ail finement hachées. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Etendre la pâte feuilletée sur une tôle beurrée, placer la préparation sur la pâte en répartissant les escargots.

Cuire à four chaud (Th. 7) pendant 30 minutes.

Bon appétit !

Anne Catherine

dans la catégorie : A partir de nos escargots au court-bouillon

Retrouvez cette recette : https://escargotiere.com/recette/tarte-escargot