



Tartes, tourtes, quiches
Tarte aux escargots



55 min **10 min** **45 min** **0** **644**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la tarte
aux escargots**

1 Pâte(s) feuilletée(s)
48 Escargot(s)
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
25 cl **Crème liquide (fleurette)**
3 Echalote(s)
2 Gousse(s) d'ail
1 botte(s) **Persil plat**
1 Sel
1 Poivre
1 Beurre
1 Farine

Étape 1

Préparation des escargots

- 1 Ouvrir les boîtes contenant les escargots et les égoutter dans une passoire.
- 2 Rincer les escargots sous un filet d'eau froide puis les éponger avec du papier absorbant.

Étape 2

Préparation de la tarte aux escargots

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Beurrer et fariner le moule à tarte.
- 2 Éplucher et émincer finement les échalotes en lamelles à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 3 A l'aide d'un couteau d'office, éplucher et dégermer les gousses d'ail. Réduire les gousses en purée avec un presse ail. Réserver dans un bol.
- 4 A l'aide de ciseaux, ciseler le persil. Réserver dans un bol.
- 5 Dans un saladier, casser les oeufs et les mélanger à l'aide d'un fouet .
- 6 Ajouter la crème, les échalotes émincées, la purée d'ail et le persil ciselé. Assaisonner de sel et de poivre,

mélanger.

- 7** Abaisser la pâte feuilletée sur le moule à tarte. Disposer les escargots sur le fond de tarte.
- 8** Verser délicatement la préparation aux oeufs sur les escargots et égaliser la surface à l'aide d'une spatule.
- 9** Faire cuire au four à 180°C (Th.6) pendant 30 à 45 minutes selon la puissance du four.

Étape 3

Dressage

- 1** Sortir la tarte du four, la servir chaude accompagnée d'une salade verte.