L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Quiche bourguignonne aux escargots

Pour 4 pers. | Préparation : 5 mins.

une recette de
M. MAHIEUX
Recette familiale dans la région de Cluny

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 3 douzaines d'escargots au court bouillon
- 1 poireau entier (vert compris)
- 2 échalotes
- 3 oeufs
- 20 cl de crème
- beurre
- 2 c à soupe de vin blanc
- 1 c à café de cerfeuil haché

PRÉPARATION

Etendre la pâte dans le moule, laisser reposer au frais 30 minutes.

Emincer le poireau et le faire fondre dans du beurre avec les échalotes hachées. Ajouter les escargots, saler et poivrer. Etaler cette préparation sur la pâte.

Battre les oeufs en omelette avec la crème et le vin blanc,un peu de sel et poivre. Verser le tout sur la pâte.

Enfourner dans un four ventilé à 180° ou en chaleur statique à 200°.

Cuisson 35 minutes.

Bon appétit !

Anne Catherine

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