

QUICHE AUX POIREAUX ET AUX ESCARGOTS

Ingrédients pour 4/6 personnes (pour une tarte de 24 cm de Ø) :

250 g de pâte brisée

4dz d'escargots calibre moyen

1 gros poireau

1 cuillère à café d'estragon haché

1 échalote

Sel, poivre, muscade

3 œufs

40cl de crème fraîche

40 g de beurre

Préparation (30 mn):

1. Etendre la pâte sur 3 mm d'épaisseur et garnir un plat à tarte à bord haut. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette. Réserver au frais.
2. Egoutter les escargots.
3. Emincer le poireau, le faire cuire doucement dans la moitié du beurre, saler, poivrer. Réserver dans un récipient.
4. Dans la même poêle, faire fondre l'échalote dans le reste du beurre, ajouter les escargots égouttés 2/3 mn pour les parfumer, saler et poivrer.
5. Emincez grossièrement une partie des escargots (≈ 3dz).
6. Dans le fond de la pâte, étendre la moitié du poireau, les escargots entiers et émincés, saupoudrer d'estragon puis recouvrir avec le reste du poireau.
7. Battre les œufs avec la crème, sel, poivre et muscade, verser sur la garniture.
8. Cuire à four chaud (th 7 - 230°C) ≈ 30 mn en surveillant la couleur.
9. Servir chaud en entrée ou en plat de résistance.