

QUICHE AUX HERBES AROMATIQUES 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

200grs d'épinards en branche

1 cuillère à soupe d'estragon haché

1 cuillère à café de basilic

1 cuillère à café d'aneth

1 cuillère à café de persil

Sel, poivre,

3 œufs

40cl de crème fraîche

1 gousse d'ail

1 échalote

Noix de muscade

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 et les hacher grossièrement, les répartir sur la pâte.
3. Laver les herbes, les équeuter et les mettre dans le bol d'un mixer (on peut utiliser des herbes surgelées).
4. Cuire les épinards avec une pointe de muscade, l'ail et l'échalote. Saler et poivrer. Les égoutter et les hacher finement (on peut les réduire en purée au mixer avec les herbes).
5. Battre la crème et les œufs. Ajouter la purée d'herbes et fouetter encore
6. Verser cette préparation sur les escargots.
7. Cuire à four chaud (th 5 - 180°C) ≈ 30 mn en surveillant la couleur.
8. Servir chaud en entrée ou en plat de résistance.