

# Quiche aux escargots

(pour 8 personnes) une nouvelle recette super sympa de Jean Paul Boucher, qui montre une fois de plus que les escargots peuvent s'accommoder de mille façons. Jean Paul Boucher aussi est "super sympa",... non ?

## Produits :

- 400 g de pâte brisée
- 4 dz d'escargots
- 2 gousses d'ail
- 1 grosse échalote
- 25 g de persil
- 25 g de beurre
- 3 œufs
- 0.15 l de crème épaisse
- 0.15 l de lait
- sel, poivre, muscade

## Préparation :

Garnissez votre moule à tarte avec la pâte, piquez soigneusement le fond et laissez reposer au froid.

Préparez votre hachis d'ail, de persil et d'échalotes.

Préparez l'appareil à quiche : battez les œufs avec la crème, incorporez le lait et assaisonnez généreusement.

Faites sauter les escargots au beurre, ajoutez le hachis, laissez mijoter deux à trois minutes, retirer du feu pour faire refroidir.

Garnissez votre fond de tarte avec les escargots et le hachis, couvrez avec l'appareil à quiche et cuisez au four (180°C dans un four à chaleur tournante, 210°C dans un four traditionnel).

## Remarque :

Accompagnez votre quiche d'une salade de pissenlits, de mâche ou mieux encore de doucette (mâche sauvage) accompagnée de lardons dorés à la poêle. Arrosez l'ensemble d'un Mâcon blanc. Vous avez là un repas complet pour un soir ou une entrée copieuse pour un dimanche ou un jour de fête.