

Tourte d'escargots au Comté et sa crème de sauge

Ingrédients :

- 3 douzaines d'escargots
- 1 verre de macvin
- 280 g de farine
- 160 g de beurre
- 2 oeufs
- 15 cl de lait
- 150 g de Comté fruité
- 25 cl de crème
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 2 cuillères à soupe de sauge hachée
- sel, poivre, muscade.

Les différentes étapes :

- Faites une pâte à tourte en mélangeant 250 g de farine et 125 g de beurre, puis 3 pincées de sel et 70 g d'eau.
- Sauce Béchamel : Confectionnez un roux avec 15 g de beurre et 15 g de farine. Ajoutez le lait bouillant, sel, poivre, muscade et faites cuire quelques minutes. Ajoutez enfin 1 jaune d'oeuf et le Comté râpé.
- Rincez les escargots et faites-les sauter doucement avec 20 g de beurre. Ajoutez 1/2 verre de macvin et faites réduire jusqu'à évaporation complète puis incorporez le persil haché.
- Etendez les 2/3 de la pâte pour garnir une tourtière (ou 4 petites) avec la sauce béchamel et les escargots puis rabattez les bords de la pâte vers l'intérieur (sur 4 cm environ).
- Avec le reste de la pâte, détaillez un couvercle et soudez-le avec un peu d'eau sur les rabats.
- Faites une cheminée, dorez et cuisez au four 15 minutes environ (220°C / 430°F - Th.6).
- Faites réduire 1/2 verre de macvin, ajoutez la crème et faites cuire à nouveau pour épaissir la sauce.
- Salez, poivrez et ajoutez la sauge hachée.