

TOURTE ALSACIENNE AUX ESCARGOTS



Pour 6 personnes

Cliquez sur la zone en rouge pour visualiser le produit ou la recette



Préparation: ~25mn

Cuisson : ~30 mn



300 g de pâte brisée , 300 g de choucroute cuite, 150 g de lard fumé cuit, 36 escargots cuits au **court bouillon** , 1 jaune d'œuf, 120 g de **beurre d'escargot**, sel, poivre



- Préchauffer le four à thermostat 7 (210°C).
- Abaisser la moitié de la pâte dans un moule assez haut et piquer le fond avec une fourchette sans percer la pâte.
- Bien égoutter la choucroute, la répartir dans la tarte, y ajouter le lard fumé en petits dés et répartir dessus les escargots égouttés.
- Parsemer avec des petits dés de beurre d'escargots.
- Abaisser l'autre moitié de la pâte pour former le couvercle de la tourte. Dorer le dessus au jaune d'œuf délayé avec un peu d'eau et dessiner quelques motifs.
- Cuire au four th6 (180°C) durant 30/35 mn.



Cette recette convient parfaitement pour utiliser des « restes » de choucroute.

court bouillon



Retour recette

