

Confit d'escargot et de cèpes en feuilleté

par L'Escargot Vigeoyeux
et Régine Rossi Lagorce



TEMPS DE PRÉPARATION :
ENVIRON 30 MIN

TEMPS DE CUISSON ENVIRON : 1H

INGRÉDIENTS

POUR 6 À 8 PERSONNES

2 cercles de pâte feuilletée à température ambiante (230 g chacune)

4 douzaines d'escargots préparés au naturel

16 c. à s. de cèpes en morceaux et cuits

3 c. à s. rases de graisse de canard fondu

Sel et poivre

1 c. à c. de thym ciselé

1 c. à café de sarriette ciselée

16 c à s. de blettes (feuilles et côtes) lavées et finement ciselées (ou des épinards)

Pour graisser le moule, du beurre ou du papier sulfurisé

Pour dorer la pâte, un œuf battu

Pour le décor, 1 cuillère à café de thym et de sarriette finement ciselés

LA RECETTE

Dans un plat allant au four, déposer la graisse de canard.

Égoutter les escargots, à l'aide de ciseaux les couper en 2 ou 3 et les placer dans le plat.

Égoutter les cèpes, les couper en petits morceaux et les ajouter aux escargots.

Mélanger afin que la graisse enrobe chaque morceau d'escargots et de cèpes.

Saler et poivrer. Mélanger. Ajouter, le thym et la sarriette et mélanger.

Placer le plat au four, sans préchauffage et confire Th 6 (180°) pendant 30 min.

Sortir du four, ajouter les blettes, mélanger, égoutter si nécessaire et réserver.

Préchauffer le four Th 7 (210°).

Graisser le moule, dessus déposer 1 cercle de pâte.



Recette Confit d'escargot et de cèpes en feuilletés

LA RECETTE

Répartir la préparation et déposer dessus le second cercle.

Souder les 2 cercles de pâte en pinçant fermement les 2 épaisseurs puis les rouler en les repliant.

À l'aide d'un pinceau, enduire la pâte et les rebords avec l'œuf battu.

À l'aide des dents d'une fourchette, dessiner des stries.

Saupoudrer avec le thym et la sarriette prévus pour le décor, enfourner et cuire 30 à 40 min Th 7.

Entrouvrir le four et laisser la tourte 5 min avant de la sortir. La démouler.

**SERVEZ ACCOMPAGNÉ D'UNE
SALADE DE MÂCHE OU D'ENDIVE**

