

TARTE A LIECHALION-ET AUX ACHATINES.

INGREDIENTS:

Pour 4 personnes: 1 pâte brisée - 800 gr. d'échalotes (échalote longue) -1 boîte d'achatines (escargots) - 6 oeufs - 20 cl de crème fraîche 1 bouquet de sauge fraîche ou de fleur de thym - 100 gr. de parmesan 5 cl. D'huile d'olive - une pointe de noix de muscade - sel et poivre.

PREPARATION:

Etaler la pâte, piquer le fond à la fourchette et pré-cuire 10 minutes à 200°C (th. 6/7) à vide. Chauffer la 1/2 de l'huile d'olive dans une poêle sur le feu vif. Eplucher les échalotes et les couper en deux dans le sens de la longueur. Faire revenir la moitié doucement dans l'huile d'olive et un peu de sucre. Baisser le feu. Laisser confire les échalotes 30 minutes en remuant régulièrement, puis laisser refroidir. Mélanger les oeufs, la crème, le parmesan râpé, la noix de muscade et les échalotes émincés, ajouter les achatines égouttées. Verser sur la pâte pré-cuite. Disposer les réservés en étoile. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Faites cuire 15 minutes à mi-hauteur du four. Servir aussitôt, accompagnée d'une salade.

REMARQUE:

Cette tarte peut se transformer en tourte, si vous ajouter une abaisse de pâte brisée, en couvercle, en prenant soin de faire une cheminée au centre, afin d'y verser un peu de crème en fin de cuisson. N'oubliez pas de dorer le dessus au jaune d'oeuf, vous obtiendrez une tourte d'une couleur bien appétissante.