

TARTE AUX ESCARGOTS ET A LA CREME DE COCO



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de Miss Cocotte Miss Cocotte et ses Petits

Ingrédients :

- 72 escargots
- 2 échalotes
- 1 oignon
- 30 g de beurre d'ail
- 1 filet de vin blanc
- 3 œufs
- 1 pâte feuilletée
- 200 g de crème de coco
- 200 g de crème
- Sel, Poivre
- 1 c à c de curry en poudre

Préparation :

- séparer les escargots du beurre d'ail
- mettre dans le bol, les échalotes et oignon coupé en deux puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- à l'arrêt de la minuterie, racler les parois du bol avec une spatule puis ajouter le beurre d'ail et programmer 5 minutes à 100° vitesse 1
- puis ajouter le filet de vin blanc et les escargots puis cuire 5 minutes à 100° en sens inverse à vitesse mijotage et ensuite réserver
- Préchauffer le four à 200°
- mettre dans le bol, les oeufs, la crème, le sel, le poivre, la cuillère à café de curry, la crème de lait de coco puis mixer 20 secondes à vitesse 4
- Dérouler la pâte feuilletée et disposer la sur un moule puis la piquer à la fourchette
- répartir le mélange escargots oignon et échalotes sur la pâte feuilletée
- Verser ensuite l'appareil à flan
- saupoudrer d'herbes
- Enfourner 30 minutes

THERMOMINOUX 2014

<http://thermominoux.over-blog.com>