



Logis de France  
de Bourgogne

## // NOTRE LIVRE DE RECETTES DE *l'Yonne*

### **Tourte d'Escargots à la Crème d'Ail**

Abaisser une pâte feuilletée dans une tourtière et la faire dépasser sur les bords.

Piquer la tarte, disposer à l'intérieur des escargots de Bourgogne (8 par personne), assaisonner et recouvrir de beurre d'escargots (200 g de beurre, 50 g d'échalotes, 50 g d'ail, 100 g de persil).

Recouvrir d'un rond de pâte feuilletée le dessus de la tourtière et rabattre les bords en les roulant sur le cercle avec un rouleau.

Dorer à l'œuf et cuire 15 à 20 min. au four à 180°.

Pendant ce temps, cuire 4 têtes d'ail en séparant la peau des gousses dans l'eau. Egoutter et ajouter 1/2 litre de crème épaisse, saler, poivrer puis cuire environ 20 min. à feu doux. Passer au chinois en pressant fortement.

**Accompagner avec un Chablis.**

***Bon appétit !***