



Tarte fondante aux cèpes et escargots de Bourgogne en persillade

Une recette d'Hélène Darroze pour Picard

« C'est une recette que je fais depuis toujours à la maison et qui régale mes convives. C'est le plat de convivialité par excellence que l'on pose sur la table et que l'on partage. »

Recette pour 4 personnes

Ingrédient

- 1 pâte sablée pré-étalée Picard
- Fleur de sel
- Thym coupé Picard
- Piment d'Espelette

Pour la compotée d'oignons

- 500 g d'oignons émincés bio Picard
- 30 g de graisse de canard
- 2 gousses d'ail
- 2 feuilles de laurier
- Thym coupé Picard
- Sel
- Piment d'Espelette

Pour les cèpes

- 500 g de jeunes cèpes coupés Picard
- 50 g de graisse de canard
- 15 g de préparation à base de beurre, ail et persil Picard
- Sel
- Piment d'Espelette

Pour la garniture

- 1 boîte de 12 escargots belle grosseur Picard
1. Préparez la compotée d'oignons à l'avance. Déposez les oignons émincés dans un sautoir avec la graisse de canard, les gousses d'ail, les feuilles de laurier et le thym coupé. Assaisonnez de sel et de piment d'Espelette et laissez cuire sur feu doux pendant 1h, de manière à obtenir une compotée. Rajoutez un peu d'eau en cours de cuisson si nécessaire.
 2. Préchauffez le four à 160°.
 3. Découpez une feuille de papier sulfurisé en un rond de diamètre légèrement supérieur à celui de la pâte. Posez la pâte par dessus, parsemez un peu de fleur de sel, de piment d'Espelette et de thym coupé, puis déposez dans un moule à tarte de 22 cm de diamètre. Recouvrez d'un papier sulfurisé avec du riz ou des légumes secs afin de créer un poids et d'éviter que la pâte ne gonfle en cuisant. Enfourez et cuire à blanc pendant 15 min environ.
 4. Quelques minutes avant de servir, augmentez la température du four à 180° et enfourez les escargots. Laissez cuire 9 à 11 min, puis décortiquez-les.
 5. Tartinez le fond de pâte à tarte précuit avec la compotée d'oignons.
 6. Egouttez les cèpes préalablement décongelés sur du papier absorbant, puis faites-les revenir dans une poêle avec peu de graisse de canard jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Assaisonnez de sel et piment d'Espelette, puis ajoutez le beurre d'ail et persil. Mélangez jusqu'à ce que les cèpes soient bien glacés, versez-les sur la compotée d'oignons, enfourez la tarte et terminez la cuisson pendant 5 min. A la sortie du four, déposez les escargots sur les cèpes et servez aussitôt.