

Minitourtes d'Escargots au Comté et à la Crème d'Estragon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- ESCARGOT(S)	24
- PATE BRISEE	1x
- BEURRE DE CUISSON	
- VIN BLANC SEC	20 cl
- PERSIL	
- FARINE	1 c à soupe
- LAIT	25 cl
- NOIX DE MUSCADE	
- COMTÉ	75 g râpé
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- CREME FRAICHE	15 cl
- ESTRAGON	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites revenir les escargots égouttés dans un peu de beurre. Arrosez avec 10 cl de vin blanc et laissez réduire à sec. Saupoudrez de persil. Réservez.
- Préparez un béchamel avec le beurre, la farine, le lait, la muscade, le lait et le poivre. Ajoutez en finalité le comté râpé et mélangez.
- Coupez la pâte et placez-les dans des moules à tartelettes.
- Répartissez les escargots et la béchamel. Recouvrez avec de nouveaux disques de pâtes.
- Mélangez le jaune d'œuf avec un peu d'eau. Nappez-en le sommet des tourtes.
- Entaillez une petite ouverture au sommet de celles-ci.
- Enfournez pendant 15 minutes à 210°C.
- Faites réduire le reste de vin presque à sec puis arrosez avec la crème fraîche. Portez à ébullition, ajoutez l'estragon et un peu de maïzéna si nécessaire. Salez et poivrez.
- Mixez cette sauce.
- Servez les tourtes sur un lit de sauce verdâtre.