

TARTE AUX BULOTS

Ingrédients

- 750 g de bulots
- 250 g de champignons de Paris
 - 1 oignon
 - 50 g de matière grasse
 - 1 bouquet garni
 - 10 grains de coriandre
- 1/2 c. à café de quatre-épices
 - QS de sel fin, poivre
 - QS d'appareil à quiche

Préparation

- Laver les bulots à grande eau et les laisser dégorger dans l'eau avec 2 cuillères à soupe de gros sel, durant 30 minutes.
- Porter une casserole d'eau salée à ébullition et plonger les bulots dedans. Laisser cuire 15 minutes, égoutter et décortiquer.
- Hacher la chair des bulots et ajouter la coriandre et les quatre épices.
- Laver les champignons de Paris, les émincer et les faire sauter à la poêle avec la matière grasse. Saler, poivrer.
- Garnir le fond des tartes préalablement foncé en pâte brisée traiteur, avec les champignons et les bulots hachés, couler dessus de l'appareil à quiche juste pour recouvrir l'ensemble.
- Cuire 20 minutes dans un four à 220°C.