

Bonnes fêtes !

DE LA PART DE LA ROUTE DES SAVEURS

Idées cadeaux et recettes

100% Trégor-Goëlo



Tartelettes parmentières d'escargots, beurre de whisky et safran

Par Maudez Le Corre, maître restaurateur à l'Auberge du Trieux

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 céleri rave
- 1 chou romanesco
- 400g de purée de pommes de terre
- 32 escargots
- 100g de beurre
- 2 cl de whisky
- safran (ou épices à paëlla)

La recette :



Cuire le céleri entier à l'eau bouillante salée (30-40 minutes)
Cuire le romanesco entier à l'eau bouillante salée (10 min tête en bas puis 10-15 min retourné)
Couper le céleri en tranches de ½ cm
Défaire le romanesco en bouquets
Dresser les tartelettes à la purée soit à la poche à douille, soit à la cuillère

Préchauffer le four à 150°C

Faire chauffer les escargots court-bouillonnés dans du beurre
Faire fondre le beurre avec le safran
Réchauffer les tartelettes au four pendant 10 minutes
Ajouter le whisky au beurre safrané
Dresser les escargots et arroser avec le beurre whisky et safran

En vidéo sur www.laroutedesaveurs.com

Où trouver les ingrédients pour réaliser ces tartelettes parmentières d'escargots sur la Route des Saveurs ?

<p>Les escargots du Trégor à Hengoat Béatrice CHEVAL Convenant Le Cerf 22 450 HENGOAT 06 82 39 53 45</p> <p>Sur les marchés de Trégastel (lundi), Paimpol (mardi), Tréguier (mercredi), Bégard (vendredi), Penvénan (samedi) et Lannion rive gauche (dimanche) Marché de Noël des Hautes Terres à Plougrescant le 23/12 Marché de Noël à Andel les 13, 19 et 20/12</p>	<p>Distillerie Warenghem à Lannion David ROUSSIER Route de Guingamp 22 300 LANNION 02 96 37 00 08</p> <p>Vente directe à la boutique du lundi au vendredi, 10h - 12h30 et 14h -17h30</p>
<p>Le Safran du Large Marie-Pierre MOAL 12, Kerjoly - Hent Castel 22 820 PLOUGRESCANT 02 96 92 54 98 - 06 76 66 39 54</p> <p>Vente directe sur RDV à la safranière</p>	
<p>Dolmen et Potager à Trévou-Tréguignec (céleri et pommes de terre) Aurélie et Guillaume TROADEC Coat Mez 22 660 TREVOU TREGUIGNEC 06 61 51 20 94</p> <p>Magasin à la ferme ouvert les mardis et vendredis de 16h à 19h</p>	<p>La ferme végétale de Boiséon à Penvénan (pommes de terre) Anne CASSET 3, Bois Yvon 22 710 PENVENAN 06 79 81 60 05</p> <p>De novembre à mars, magasin à la ferme ouvert les mardis de 16h à 18h30 et vendredis de 10h à 12h</p>