

Quiche Lorraine

In una ciotola, mettete la farina, il burro tagliato a pezzi e il sale. Lavorate l'impasto fino ad ottenere un composto senza grumi.

Aggiungete l'acqua fredda

Formate una palla con l'impasto, mettetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigo per 30 minuti prima dell'utilizzo.

Battete le uova in una terrina insieme alla panna, salate e pepate.

Stendere su un tavolo la pasta sfoglia con un matterello. Mettere nella teglia la carta forno e sulla cartaforno la sfoglia.

Nel frattempo, fate rosolare la pancetta. Poi, mettetela sul fondo della sfoglia e cospargete il tutto con la gruviera grattugiata.

Ricoprire il tutto con l'uovo battuto.

Infornate la quiche Lorraine in forno già caldo e fate cuocere per circa 30 minuti.

Escargots à la Bourguignonne

Mettete in un contenitore le lumache con dell'acqua per un paio di giorni. Dopo 2 giorni, sciacquate bene le lumache e cuocetele le lumache in acqua per circa 1 ora; schiumate la superficie dell'acqua durante la cottura. Dopo circa un'ora, scolate bene le lumache e sgusciatele. Prendete i gusci e fateli bollire per circa 10 minuti in acqua, scolateli, sciacquateli e lasciateli asciugare. Pulite le lumache.

Mettete sul fuoco una pentola capiente con l'acqua, la cipolla, il prezzemolo e il pepe. Quando il brodo bollirà, salatelo e unite le lumache per circa un'ora e mezza. Scolate per bene le lumache

Passate ora alla preparazione della crema al burro: lavorate il burro, aggiungete l'aglio schiacciato, sale, pepe e il prezzemolo tritato e amalgamate bene tutti gli ingredienti.

Prendete un guscio, precedentemente lavato e asciugato, e farcitelo con la crema; infilate una lumaca nel guscio, e poi altra crema. Ponete le escargot in una pirofila. Infornate le escargot in forno per 8 minuti a 200°