

# DUICHÉ AUX GRÏAODES ET AUX ESCARGOTS

## Ingrédients pour 4 personnes :

### Pour la pâte Brisée :

250 g de farine  
1 œuf + 1 jaune  
1 pincée de sel  
150 g de beurre en pommade

100 g de griaudes ou grattons de porc  
16 escargots  
1 gousse d'ail – 6 brins de persil  
3 œufs  
25 cl de lait  
5 cl de crème liquide  
sel, poivre, muscade

### Préparation :

Préparer une pâte Brisée en mélangeant tous les ingrédients.

Passer les griaudes au four ou à la poêle pour les colorer – bien les égoutter. Egoutter les escargots, hacher l'ail et le persil ensemble.

Pour la préparation : battre les œufs avec le sel, le poivre et la muscade – ajouter le lait, la crème, l'ail et le persil.

Foncer un moule avec la pâte (abaissier la pâte) – garnir de griaudes et d'escargots – ajouter la préparation – cuire au four chaud à 200°C pendant 30 minutes environ.

Servir avec une salade de mâche aux noix.

**Coût de la recette :** 12 €

**Vin conseillé :** Alligoté blanc

*Source : Toques Nivernaises  
Président 03.86.84.20.55 ou Animation 03.86.60.61.42  
Page extraite du site [www.nievre-tourisme.com](http://www.nievre-tourisme.com)*

