

# 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](http://www.laroutedesaveurs.com)

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

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