

Escargots en coquille

Ingrédients pour 5 personnes

60 escargots
60 coquilles vides
210 g beurre
1 verre vin blanc sec
6 tours de moulin
Farce
20 g ail
12 g échalote
30 g persil
10 g sel
2 c. à soupe vin blanc

Farce: Hachez très finement ail, échalote, persil. Malaxez le beurre avec une cuillère en bois pour lui donner la consistance d'une crème. Incorporez le hachis (échalote, ail, persil), sel, poivre et le vin blanc.

Egouttez les escargots. Mettez-les dans une casserole avec un verre de vin blanc sec. Réchauffez-les sur feu doux 5 minutes.

Allumez le bas du four. Garnissez chaque coquille vide avec un escargot égoutté puis une demi-cuillère de farce en tassant bien. Déposez-les au fur et à mesure dans un plat à feu. Mettez à four moyen (th. 5/6) de 5 à 10 minutes, c'est-à-dire jusqu'au moment où la farce devient mousseuse.

Préparation et cuisson: 45 minutes.

1 gousse d'ail = 15g

1 échalote moyenne = 20g

Classification: France (pays d'origine), entrée
chaude/soupe (plat), facile (difficulté), 2/3 (toques)
Origine: Édouard BÉGOU
Date: 14.11.2007
Enregistré par: démo