

## RAMEQUIN D'ESCARGOTS AU GRATIN

Recette pour 4 personnes

**Ingrédients** 1 cuil. à soupe de beurre à l'ail  
1 cuil. à thé d'échalote française  
2 champignons coupés en tranches  
32 escargots ou plus selon votre goût

**À savoir** Rincer et égoutter les escargots à l'eau froide  
50 ml de vin blanc sec  
400 ml de fond brun de veau lié ou demie-glace  
100 gr de fromage mozzarella et 1 cuil. à soupe de parmesan  
4 branches de thym  
2 tomates cerises coupées en quartiers  
4 ramequins

### Méthode

Dans une petite casserole de bonne grandeur, faire suer l'échalote française et vos champignons. Mouiller au vin blanc sec et ajouter le fond veau lié ou la demie glace. Saler et poivrer au goût. Partager la préparation dans les ramequins. Parsemer de fromage. Faire gratiner au four. Décorer avec le thym et les tomates cerises.

Chef Croze

