

BRUSCHETTA AUX ESCARGOTS

Recette pour 4 personnes

Ingrédients 24 gros escargots en boîte ou plus
1 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 échalote française hachée finement
3 gousses d'ail hachées finement
2 c. à soupe de persil frais haché
2 c. à soupe de basilic frais haché
1 tasse de tomates coupée en cubes (2 grosses tomates)
1/3 de tasse de vin blanc sec
16 tranches de salami prosciutto
34 tranches de fromage à raclette coupées en dés
4 belles tranches de pain miche campagnarde
Sel et poivre du moulin au goût

Méthode

Bien rincer et égoutter les escargots, les assécher avec un papier essuie-tout. Dans une grande poêle, chauffer le beurre et l'huile à feu moyen. Ajouter les échalotes, le persil, le basilic et l'ail. Faire revenir 2 minutes en brassant. Mouiller avec le vin blanc, ajouter les tomates, les escargots, saler et poivrer. Réduire la cuisson au deux tiers. Fermer le feu et ajouter le fromage dans la préparation. Griller les tranches de pain au grille-pain ou au four à grill.

Présentation

Sur 4 assiettes de service, sur chacune d'elle y déposer 4 tranches de salami prosciutto en couronne. Couvrir chaque tranche de pain grillé et du mélange.

Déco Branche de fenouil et mini poivrons de couleur.



Chef C. Croze