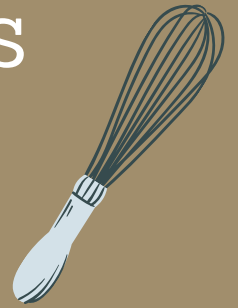


A REALISER AVEC DES
ESCARGOTS FERMIERS FRANÇAIS !

CASSOLETTE D'ESCARGOTS AU FOIE GRAS



Ingrédients

- 12 chairs d'escargots
- 1 tranche de foie gras cuit (possible aussi avec du foie gras non cuit)
- 1 caïeu d'ail frais
- 1 branche de thym
- fleur de sel
- poivre (Baies de Tasmanie - Des épices à ma guise)
- 2 tranches de pain de campagne



***Note : Accompagnez vos
cassolettes avec un
Muscadet Sèvre et Maine***

Préparation

1. Essuyer les escargots dans un papier absorbant
2. Hachez menu l'ail
3. Faites griller les tranches de pain. Découpez le pain en gros dés. Conservez juste les croûtes à part pour la chapelure
4. Dans le fond des cassolettes, répartissez un peu d'ail. Posez dessus les dés de pain, puis 1 à 2 escargots, le thym émietté et enfin des lamelles de foie gras.
5. Parsemez de fleur de sel, donnez quelques tours de poivre. Emiettez les croûtes en chapelure grossière sur le dessus.
6. Enfourez sous le grill à 220° et laissez colorer quelques minutes.
7. Dégustez bien chaud !