



# PARMENTIER D'ESCARGOTS AU MONT D'OR À L'AIL GRILLÉ

## INGRÉDIENTS :

Pour six personnes :

- 1 Kg de pommes de terre
- 50 cl de crème fraîche
- 12 douzaines d'escargots
- 170 g de beurre
- 1 petit Mont d'Or
- 12 gousses d'ails
- Poivre du moulin
- Noix de muscade
- Gros sel
- Chapelure

**PRÉPARATION : 20 MIN**

**CUISSON : 50 MIN**

**TEMPS TOTAL : 1H10**

Bon appétit !



## ÉTAPES DE LA RÉCETTE :

**Préparation de la purée.** Épluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans une casserole avec 1 c. à soupe de gros sel et de l'eau à hauteur. Laissez-les cuire 20 min, puis égouttez-les. Remettez-les dans la casserole et écrasez-les avec le presse-purée. Sur feu doux, faites chauffer en incorporant 100 g de beurre et le Mont d'Or. Assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade.

**Préparation des escargots.** Pelez et ciselez l'ail. Égouttez les escargots puis coupez-les en petits morceaux. Dans une poêle, faites fondre 50 g de beurre, ajoutez l'ail et laissez colorer. Versez les escargots et assaisonnez de sel et de poivre.

**Montage et cuisson.** Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Beurrez un plat ou des moules individuels avec le beurre restant, versez la moitié de la purée, étalez les escargots, recouvrez du restant de purée et parsemez de chapelure. Enfouez pour 20 min.

**Service.** Dégustez dès la sortie du four et accompagnez ce plat d'une salade verte.