L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Champignons gratinés, fondant d'escargot

Pour 4 pers. | Préparation : 5 mins.

INGRÉDIENTS

- 1 bocal de fondant d'escargot (spécialité de l'escargotière BONVALOT) parfum au choix, ail et persil, roquefort et noix, ail et piment, ail et curry
- 12 à 15 petits champignons de Paris bien frais
- Pour variante 100 g de comté en petites lamelles ou rapé

PRÉPARATION

Frottez les champignons avec un linge propre (ne pas les laver à grandes eaux pour éviter qu'ils ne se gorgent d'eau).

Couper le dessus du chapeau pour qu'il puisse tenir à plat sans verser.
Couper le pied à raz du chapeau. remplacer par une petite noisette de fondant d'escargot.

Préchauffer votre four th 6 (200°)
Passer au four pendant 5 à 7 mn.

Servir à l'apéritif ou pour accompagner une viande grillée.

Petite variante, mélanger les pieds et petits morceaux du chapeau au fondant après les avoir mixé. Placer dans les chapeaux comme ci-dessus.

Parsemer de petits copeaux de comté. Enfourner et régalez-vous !

Bon appétit !

Anne Catherine

dans la catégorie : A partir de nos plats cuisinés