L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Croustade d'escargots au Morbier

Pour 4 pers. | Préparation : 5 mins.

une recette de
Syndicat interprofessionnel de défense du fromage Morbier
http://www.fromage-morbier.com

INGRÉDIENTS

- 4 croûtes feuilletés à bouchées
- 1 bocal de 3 dz d'escargots Moyens ou belle-grosseur
- 300 g de Morbier A.O.C.
- 1 échalote émincée
- 1/2 cl de Pontarlier anis (ou Pastis)
- 20 cl de vin blanc du Jura (cépage Chardonnay)
- 1 cuillère à café de fécule
- sel, poivre

PRÉPARATION

Couper le Morbier en lamelles (le mettre au freezer 30 mn avant, pour plus de facilité de découpe)
Faite revenir dans un caquelon (récipient pour fondue au fromage) l'ail et l'échalote avec une noix de beurre. Ajouter le vin blanc, le faire chauffer et incorporer les lamelles de Morbier, un peu de sel et de poivre, la fécule mélangée au Pontarlier anis. Faire chauffer jusqu'à l'obtention d'une fondue épaisse.

Incorporer les escargots dans la fondue et répartir la préparation dans les bouchées.

Mettre au four pour faire gratiner 15 à 20 mn

Servir très chaud

Bon appétit !

Anne Catherine

dans la catégorie : A partir de nos escargots au court-bouillon