L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Croustillant de pomme de terre et escargots poêlés au vin jaune et aux morilles

Pour 2/3 pers. | Préparation : 20 mins.

INGRÉDIENTS

- 1 bocal d'escargots poêlés au vin jaune et aux morilles, ou de sauté d'escargots aux girolles et crème de vin jaune (spécialités de l'escargotière BONVALOT)
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 gousse d'ail frais
- 2 grosses pommes de terre
- beurre clarifié
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Après avoir épluché les pommes de terre, les râper crues. Mettre un peu de beurre clarifié dans une poêle chaude et poser 2 petits tas de pomme de terre râpée, aplatir avec une cuillère, saler, poivrer. Faire dorer à feu moyen, retourner et faire dorer l'autre côté.

Chauffer les escargots dans leur sauce, ajouter selon les goûts une ou deux cuillères de crème et au dernier moment une pointe d'ail frais.

Placer la galette de Rösti dans une assiette, et disposer autour les escargots en sauce.

Servir aussitôt

Bon appétit !

Anne Catherine

dans la catégorie : A partir de nos plats cuisinés