L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Croûte d'escargots du Jura

Pour 2 pers. | Préparation : 5 mins.

INGRÉDIENTS

- 1 bocal d'escargots cuisinés au choix : escargots poêlés au vin jaune & morilles ou matelote d'escargots ou fricassée d'escargots ou cassolette d'escargots au Savagnin ou escargots à la crème d'ail des ours. (spécialité de l'escargotière BONVALOT)
- 2 tranches de pain de campagne
- 1 gousse d'ail frais
- 1 morceau de beurre

PRÉPARATION

Faire chauffer à feu doux dans une petite casserole le contenu du bocal d'escargots en sauce.

Selon les goûts, ajouter une cuillère de crème fraîche à cette préparation.

Pendant ce temps, dans une poêle faites dorer avec le beurre les deux tranches de pain. Une fois dorées sur les deux faces, les frotter avec la gousse d'ail coupée en deux.

Associer les escargots chauds et la croûte chaude au moment de servir

Bon appétit !

Anne Catherine

dans la catégorie : A partir de nos plats cuisinés