L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Matelote d'escargots en gougère au Comté

Pour 3/4 pers. | Préparation : 50 mins.

INGRÉDIENTS

- 1 bocal de Matelote d'escargots au Pupillin (spécialité de l'escargotière BONVALOT)
- Pâte à gougère
- 125 g de farine
- 1/4 de litre d'eau
- 4 œufs
- sel, poivre
- 100 g de beurre
- 150 g de comté

PRÉPARATION

Porter à ébullition l'eau salée poivrée dans une casserole, faire fondre le beurre puis jeter d'un seul coup la farine dedans et remuer rapidement sur feu vif jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus à la casserole, ni à la cuillère.

Hors du feu, incorporer un à un les œufs entiers puis le comté en petits dés.

Disposer sur une tôle beurrée des petits paquets de pâte d'une dizaine de centimètre de diamètre (ne pas trop les serrer car ils gonflent à la cuisson).

Mettre à four chaud (th7) pendant 20 minutes puis baisser le thermostat à 5 pendant 25 à 30 minutes

A la sortie du four, découper un capuchon sur chaque chou, tasser un peu l'intérieur pour pouvoir placer quelques escargots chauds et leur sauce (la matelote d'escargots à l'Arbois-Pupillin sera juste chauffée dans une petite casserole après ouverture du bocal), replacer le capuchon, servir.

Bon appétit !

Anne Catherine

dans la catégorie : A partir de nos plats cuisinés