L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Petites tomates farcies aux escargots et pâtes fraîches au basilic

Pour 6 pers. | Préparation : 15 mins.

INGRÉDIENTS

- Beurre d'escargot réalisé avec 125 g de beurre
- 2 anchois
- 2 noix
- 15 g de persil
- 1 zeste de citron
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes
- sel, poivre
- 6 tomates bien fermes
- Basilic
- 1 boite de 3 dz d'escargots au court bouillon
- 500g de pâtes fraîches
- 3 grosses cuillères de crème épaisse

PRÉPARATION

Beurre: Hacher finement tous les ingrédients puis ajouter le beurre en pommade. Vérifier l'assaisonnement.

Plonger les tomates 10 secondes dans l'eau bouillante, les rafraichir à l'eau froide. Les éplucher. Découper un chapeau sur le dessus de la tomate, les vider de leur pépins à l'aide d'une cuillère. Mettre une cuillère de beurre dans chaque tomate, puis 6 escargots puis à nouveau du beurre. Ajouter sur le dessus un peu de basilic ciselé. Replacer le chapeau sur les escargots et place au four (th 8- 240°) pendant 10 minutes

Pendant ce temps, cuire des pâtes dans un grand volume d'eau salée. Les égoutter et les mélanger avec une noix de beurre et 3 cuillères de crème épaisse et du basilic. Rectifier l'assaisonnement.

Placer dans chaque assiette un lit de pâte, poser dessus une tomate farcie. Servir aussitôt.

Bon appétit !

Anne Catherine

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

Retrouvez cette recette : https://www.escargotiere.com/fr/recette/petites-tomates-farcies-escargots-pates-fraiches-basilic