L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Salade d'escargots

Pour 3 pers. | Préparation : 15 mins.

INGRÉDIENTS

- 1 bocal de 3 dz d'escargots petits au court bouillon
- 100 g de champignons de Paris
- 125 g de lardons fumés
- 1 mélange de salade (mâche, trévise, pissenlit, selon la saison)
- 3 tranches de pain sec
- 2 gousses d'ail
- Sauce
- 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 1 cuillère à soupe de vinaigre (de cidre ou de xérès)
- sel poivre

PRÉPARATION

Trier laver et essorer la salade, puis la disposer sur les assiettes.

Réchauffer lentement les escargots dans leur jus.

Ebouillanter les lardons, puis les faire dorer à sec dans une poêle. Réserver au chaud. Dans la même poêle, faire revenir les champignons quelques instants, saler, poivrer et ajouter la gousse d'ail finement hachée. Quand le jus de cuisson des champignon s'est évaporé, ajouter les escargots chauds. Mélanger et disposer sur la salade.

Frotter les tranches de pain avec l'autre gousse d'ail, puis les couper en petits croûtons. Les faire revenir légèrement dans du beurre. Les ajouter à la salade en même temps que les lardons. Servir avec la vinaigrette.

Bon appétit !

Anne Catherine

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