

Crème brûlée aux escargots

Ingrédients :

24 escargots court-bouillonnés
13 cl de lait entier
30 g de beurre

2 gousses d'ail
3 jaunes d'œufs
6 brins de persil

40 g de parmesan râpé
1 œuf
sel fin poivre noir

Préparation de la recette

Temps de préparation: 55 min.

1. Préchauffer le four à 200°C et y placer un plat avec 5 cm d'eau au fond.
2. Dans une poêle, faire fondre le beurre et suer l'ail pelé et haché. Après 3 minutes à feu moyen, ajouter le persil hachés. Mélanger et réserver.
3. Porter le lait et la crème mélangés à ébullition dans une petite casserole. Y ajouter l'ail et le persil puis les jaunes et l'œuf battus en mélangeant à la spatule.
4. Répartir les escargots dans des ramequins et verser la crème par dessus.
5. Disposer les ramequins dans le bain-marie pour 35 minutes.
6. Saupoudrer de parmesan et faire gratiner sous le grill du four environ 5 minutes.

Escargots au beurre de Noix

Ingrédients

2 Douzaines d'escargots belle grosseur
2 échalotes :
15 cl Vin blanc sec :

100 g Beurre :
Bouquet de persil :
Sel Poivre

50 g Cerneaux de noix
Ail

Préparation de la recette

Temps de préparation: 55 min.

1. Préchauffer le four à 220°C
2. Égouttez les escargots et jetez-les dans une casserole avec le vin blanc, le sel et le poivre. Faites frémir 2 min puis égouttez les escargots. Faites bouillir le vin jusqu'à ce qu'il n'en reste que deux cuillerées à soupe.
3. Hachez les échalotes, l'ail et le persil. Mixez-les avec les cerneaux de noix, le beurre et le jus réduit.
4. Répartissez les escargots dans des ramequins. Recouvrez de beurre parfumé.
5. Laissez chauffer 5 min au four. Servez brûlant, directement dans les ramequins