

Crumble d'escargots à l'ail

Pour 8 personnes

Ingrédients :

64 escargots
Des champignons de saison (j'ai mis des trompettes de la mort)
2 échalottes
2 cs de crème fraîche épaisse
Huile d'olive
Poivre d'indonésie ou autre bon poivre

Pour le crumble

90 g de beurre
100 g de farine
De la chapelure (2 grillés suédois écrasés grossièrement par exemple)
2 gousses d'ail hachées très finement ou écrasées
Du persil frais haché ou autre verdure
Parmesan en copeau
Poivre du moulin

Préchauffer le four à 7.

Dans un saladier mettre le beurre et le passer 45 s au micro-onde pour l'assouplir
Ajouter tous les autres ingrédients du crumble et mélanger du bout des doigts,
Il doit rester des morceaux

Dans une sauteuse faire revenir les champignons et les échalotes à l'huile d'olive
Ajouter les escargots
Ajouter la crème fraîche, sel poivre et laisser réduire

Répartir le tout dans le plat à crumble beurré,
Déposer le crumble sur les escargots
Mettez au four 15 à 18 mn à 7

Déguster aussitôt

Si le crumble est préparé la veille, le faire cuire moins longtemps.
Le lendemain le passer au grill 5 mn au moins.