

Coques farcies aux escargots

Préparation 25 mn

Cuisson 10 mn environ

Les ingrédients pour 4 personnes :

24 pâtes creuses en forme de coque

2 douzaines d'escargots au naturel

150 g de beurre

4 gousses d'ail (j'en ai mis 2 belles d'ail rose de Lautrec)

2 c à s de persil ciselé

Sel et poivre

Préchauffer le four à 240°.

Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée en les gardant légèrement fermes.

Peler et hacher finement l'ail. Malaxer le beurre et y incorporer l'ail et le persil, sel et poivre.

Égoutter les escargots et en mettre un dans chaque coque. Ajouter une petite noix de beurre parfumé et déposer 6 coques farcies par plat à gratin.

Mettre au four et laisser cuire 3 mn environ, le beurre doit fondre et le tout être très chaud. Je vous conseille de surveiller la cuisson dans le four, dès que le beurre est fondu, retirer les plats pour que les pâtes ne cuisent pas trop et ne durcissent pas. Servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>