

Criques de pommes de terre aux escargots

Préparation : 45 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de pommes de terre Bintje ou Mona Lisa

Beurre en quantité suffisante

300 g d'escargots petits gris (sans coquille)

3 gousses d'ail

1 botte de persil plat

Sel et poivre du moulin

Laver les pommes de terre, les éplucher et les essuyer puis les râper avec la râpe à gros trous. Les essorer en les pressant avec les mains puis les assaisonner.

Faire fondre un peu de beurre dans une poêle antiadhésive et étaler un peu de pomme de terre râpée pour former une galette de 5 mn d'épaisseur environ. Lorsque la première face est dorée retourner la galette et faire dorer l'autre face en remettant un peu de beurre. Procéder de la même manière avec le reste des pommes de terre pour faire les autres criques (au fur et à mesure les garder au chaud dans le four)

Rincer et essuyer les escargots. Émincer l'ail épluché et ciseler le persil.

Faire fondre un beurre dans une poêle et y jeter l'ail et le persil puis les escargots, assaisonner en poivrant généreusement.

Disposer quelques escargots sur les criques encore chaudes et servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>