

Escargots dans une tomate-cerise

Préparation : 45 mn

Cuisson : 5 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

24 tomates cerises (j'ai pris des tomates cocktail un peu plus grosses car j'avais de très gros escargots de Bourgogne

1 trait d'huile d'olive

24 escargots cuits en conserve

5 gousses d'ail

3 branches de thym

3 branches de romarin

3 branches de laurier

De la poudre d'amandes

Pour le beurre d'escargot :

200 g de beurre à température ambiante

3 gousses d'ail

1 c à c de moutarde

1/2 botte de persil plat

1 c à s de poudre d'amandes

Sel et poivre du moulin

Laver les tomates cerises ou cocktail, découper un petit chapeau et vider la pulpe de l'intérieur (j'ai utilisé une cuillère parisienne adaptée à la taille des tomates).

Égoutter les escargots et les rincer.

Éplucher, dégermer et hacher les 3 gousses d'ail du beurre d'escargot.

Préparation du beurre d'escargot :

Hacher finement le persil plat lavé et essoré. Dans un saladier mélanger le beurre ramolli avec le persil, l'ail haché, la moutarde, la poudre d'amandes, du sel et du poivre pour obtenir un beurre homogène.

Dans un plat à four mettre un filet d'huile d'olive, mettre les tomates vidées les unes à côté des autres et mettre un escargot dans chaque tomate et sur le dessus du beurre d'escargot. Saupoudrer de poudre d'amande (je l'ai rajoutée). Parsemer le fond du plat avec les gousses d'ail en chemise, le thym, le romarin et le laurier.

Mettre cuire à four préchauffé à 180° pendant 5 mn puis 30 s environ sous le grill du four pour faire gratiner les tomates-escargots.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>