

CASSOLETTE D'ESCARGOTS

1. Ingrédients pour 4 couverts

- 1 poignée d'herbes : cerfeuil, ciboulette, estragon, jeunes pousses d'ortie, quelques feuilles de sauge
- 4 cuillers à café de noix broyées
- sel & poivre du moulin
- 1 bocal de 48 escargots et leur jus
- 4 carrés de pâte feuilletée
- 1 œuf
- 1 cuiller à soupe de beurre

2. Service

- faire revenir les échalotes dans le beurre fondu dans une poêle (sans coloration)
- ajouter les petits gris essuyés
- saler et poivrer
- laisser tiédir
- hacher les herbes nettoyées et lavées
- placer dans les caquelons : échalotes, escargots, répartir les herbes
- mouiller avec une partie du jus d'escargots
- saupoudrer des noix broyées (ou noisettes)
- badigeonner les bords extérieurs d'œuf battu
- couvrir de pâte feuilletée, la badigeonner d'œuf battu (! faire un petit trou dans la pâte)
- cuire 10 minutes au four à 200°

3. Envoi

- servir sur assiette (! chaude)