

CHARLOTTE AUX PETITS GRIS

1. Ingrédients

- 1 bocal de 24 petits gris
- 28 ou 30 petites charlottes ou petites pommes de terre grenailles
- 250 gr. de beurre à l'ail ou beurre d'escargot
- 1 poignée de salade mélangée

2. Mise en place

- laver les escargots
- préparer le [beurre d'escargots](#)

3. Service

- cuire les pommes de terre dans l'eau salée (cuisson al dente car il y a passage au four 10' après dressage)
- après cuisson, laisser refroidir
- découper un chapeau et éventuellement une assise
- vider les pommes de terre avec une cuiller à mignonettes (! de ne pas percer la pomme de terre)
- déposer un petit gris dans chaque pomme de terre
- mettre à la poche une rosace de beurre à l'ail (ou d'escargot)
- 10' de cuisson au four préchauffé à 180° (vérifier la T° car les pommes de terre ont été précuites !)

4. Envoi

- dresser sur assiette, garnir de salade, pain mie (4 charlottes par personne)

Remarque :

Ce plat d'entrée peut aussi être servi en zakouskis. Dans ce cas, pas d'accompagnement, servir sur plat et prévoir 6 pièces par personne