

## Les escargots à la Mère Giraud

Grand Classique

### 1. Ingrédients pour 4 couverts

4 belles grosses tomates  
32 escargots petits gris de Namur  
+/- 320 gr de beurre d'escargots  
Sel, poivre

### 2. Mise en place

Couper les tomates en 2 les vider, les placer dans des petits plats allant au four, les assaisonner de sel et de poivre.

Farcir chaque demi-tomate avec 4 escargots et masquer avec le beurre d'escargots

Cuire au four à 175° jusqu'à ce que les escargots chantent

Servir avec une bonne baguette de pain cuit sur pierre

Variante : Galipettes aux escargots

La même recette mais avec des grosses têtes de champignons

### Conseil du maïsse Cujenê

- vous pouvez combiner les deux préparations sur le même plat à gratin
- à la sortie du four juste avant de servir vous pouvez laisser tomber quelques gouttes de pastis sur vos préparations : c'est génial !