

## Escargots en petits choux

(source: cuisineAZ.com)



### Ingrédients pour 6 Personnes

**Temps de cuisson: 15 minutes**

- 48 petits choux
- 500 g de beurre d'escargot
- 500 g environ d'escargots au naturel (belle grosseur) (8 douzaines)
- 25 cl de vin blanc
- 50 g de cerneaux de noix
- Pour le beurre d'escargots :
- 500 g de beurre demi-sel ramolli
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 12 brins de persil
- 20 feuilles de cresson
- 2 c. à café de poudre d'amandes
- 2 c. à café de poudre de noisettes
- 2 c. à soupe de chapelure fine
- poivre du moulin

### Préparation

Préchauffez votre four th. 6 (180°C).

Préparez de petits choux vous-même ou commandez de petites chouquettes non sucrées chez votre boulanger ou à la boulangerie de votre grande surface préférée.

### **Préparez le beurre d'escargots :**

Pelez les gousses d'ail et les échalotes, dégermez l'ail et mettez-les dans le bol d'un mixeur avec le reste des ingrédients et le beurre ramolli puis mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Moulez le beurre d'escargots dans un grand bol, filmez de film alimentaire puis réservez au réfrigérateur.

Rincez soigneusement les escargots à l'eau fraîche, égouttez-les puis mettez les dans une casserole, ajoutez le vin blanc; portez à frémissement puis retirez du feu et égouttez-les.

Peu de temps avant de servir, découpez les chapeaux des choux et posez-les sur la plaque du four.

Garnissez chaque petit chou de deux escargots, ajoutez une noisette de beurre d'escargot, parsemez de cerneaux des noix grossièrement

### Astuces

Variantes : Préparez du beurre d'escargots en plus grande quantité et conservez-le, en bacs à glaçons enveloppés de film alimentaire, au congélateur. Vous pourrez ainsi le servir avec une viande rouge, de la volaille, un filet de poisson, sur des pâtes ou avec une salade chaude de pommes de terre... Pensez aussi à en farcir d'autres coquillages (praires, palourdes, moules, pétoncles, coquilles Saint-Jacques).

### Petite touche personnelle

Ajoutez 2 c. à café de pastis dans le beurre d'escargots.