

Brochette d'escargots

à la fourme de Montbrison en croûte de noix

16 gros escargots
1 gousse d'ail, persil haché
50 g de jambon sec en dés
200 g de fourme de Montbrison
100 g de beurre
1 œuf, farine
pour la chapelure : 200 g de chapelure, 100 g de noix

Pour 4 personnes

Couper les escargots en 4 et les faire revenir au beurre, ajouter le persil, l'ail et le jambon. Réserver.

Mixer la chapelure avec les noix et passer au tamis.

Préparer la pâte à la fourme : mixer la fourme et le beurre pommade.

Mélanger les escargots avec la pâte à la fourme puis faire des boudins et laisser prendre au froid 2 heures.

Pour les paner, les passer dans la farine, l'œuf, la chapelure de noix. Frirer à 180°C jusqu'à coloration puis les piquer avec une brochette.

Servir en amuse bouche ou avec une salade.



Fabien Gauthier

Le Moulin de Rongefer

42190 St-Nixier-sous-Charlieu

