



CASSOLETTES D'ESCARGOTS A LA CREME D'AIL

INGREDIENTS
POUR 3 PERS.

- 18 escargots de l'Étal des trois Vallées,
- 4 gousses d'ail,
- 35 cl de crème de montagne,
- Persil,
- 1/2 baguette de pain,
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive des AHP,
- 3 pincées de paprika,
- Sel et poivre.

1. Coupez la 1/2 baguette en tranches et ensuite en petits dés. Dans une poêle avec une noix de beurre, faites dorer vos dés, assaisonnez les de sel et poivre et enfin parsemez le paprika sur le dessus. Faites les sauter et égouttez les sur une feuille de papier essuie-tout. Réservez.

2. Mettre de l'eau à chauffer dans une casserole. Une fois que celle-ci est à ébullition, versez y les gousses d'ail épluchées. Laissez les chauffer environ une minute et ensuite, égouttez-les, changez l'eau 3 fois.

3. Dans une autre casserole, mettre la crème de montagne et la porter à ébullition. Ajoutez les gousses d'ail blanchies, un peu de thym, du sel et du poivre. Laissez infuser le tout 3/4 min et mixer le tout afin d'obtenir une crème onctueuse. Remettre 5 min à feu doux. Réservez.

4. Prendre les escargots et les sortir de leurs coquilles. Les faire revenir avec un petit peu de beurre, du persil haché et de l'ail. Faites les sauter à feu moyen en essayant de bien les enrober de ce beurre persil/ail. Salez et poivrez.

5. Dans de petits ramequins, mettre la crème d'ail réchauffée avec 6 escargots par personne, décorez de persil et de croutons au paprika.



Bonne réalisation !

Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur Facebook

et sur le site <http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic>.

D'autres recettes gourmandes tous les premier lundi de chaque mois en collaboration avec :

Fréquence Mistral
Digne

Dignamik

L'Espace Alpin

Étal des trois Vallées



Haute Provence Info



Les Terres de Jim
04



Bienvenue
à la Ferme 04

