

ESCARGOTS EN BROCHETTES



Déguster avec un chablis

INGRÉDIENTS pour 6 convives

30 Gros escargots de Bourgogne en conserve

150 G de chapelure

12 Fines tranches de lard de poitrine fumé

1 Bouquet de persil

4 Gousses d'ail

150 G de beurre

Sel & poivre

INDICATIONS DE PRÉPARATION

Égoutter les escargots, les rincer sous l'eau bouillante, les égoutter à nouveau, les éponger.

Couper chaque tranche de lard de poitrine en 3 morceaux.

Enfiler alternativement sur chaque brochette un morceau de lard, un escargot.

Malaxer le beurre à la fourchette et ajouter le persil et l'ail haché, le sel, le poivre. Mélanger.

Faire juste fondre le beurre, dans une poêle. Tremper dedans les brochettes puis les rouler dans la chapelure.

Dorer rapidement au four, sous le grilloir en les retournant 1 fois. Servir très chaud.

<http://barbecue.rotissoir.free.fr/>