



les Boutiques de l'Avesnois®

l'Alliance des Savoir-Faire au cœur du Parc Naturel Régional de l'Avesnois.

*Ici, nos terroirs s'expriment avec goût !*



# Rôties d'escargots au Maroilles



## Ingrédients

*pour 4 personnes*

4 larges tranches de pain  
de campagne

200 g de maroilles fermier

1 bocal de 3 douzaines  
d'escargots moyens au  
naturel

20 cl de crème fraîche  
épaisse

4 belles gousses d'ail  
1 bouquet de persil ou de  
ciboulette (au choix).

Égoutter les escargots. Réserver le court-bouillon. Mettre dans une casserole la crème fraîche, l'ail finement haché, 2 cuillerées à soupe de court-bouillon, et le maroilles découpé en fines lamelles. Réchauffer à feu doux en remuant constamment jusqu'à obtention d'une crème homogène. Disposer 9 escargots sur chaque tranche de pain. Recouvrir les escargots avec la crème obtenue. Passer au four 10 minutes (thermostat 6-7), juste avant de servir, saupoudrer les tranches rôties de persil ou de ciboulette finement ciselé.

**Cette recette vous est proposée par :**

M Francis JANICOT

La ferme hélicole de l'Avesnois

21 chaussée Brunehaut

59 222 CROIX CALUYAU

