



RÔTIES D'ESCARGOTS AU MAROILLES



INGRÉDIENTS

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).

ENTRÉE POUR 4 PERSONNES

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 à 180°, juste avant de servir, saupoudrer les tranches rôties de persil ou de ciboulette finement ciselé.