

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



15 MIN LA VEILLE



8 MIN AU MOMENT  
DE L'APÉRITIF



4 P.



CRÉMANT

**Bon appétit !**



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

## LES ESCARGOTS EN PETITS POTS, CROÛTONS DORÉS

### Ingrédients

- 24 escargots en conserve
- 220 g de beurre pommade
- 20 g d'ail épluché
- 50 g de persil plat équeuté
- 1 cc de moutarde
- 20 g de poudre de noix
- 5 g de sel
- 1 g de poivre gris
- 1 pointe de muscade râpée
- 20 g de champignons de Paris
- 30 g de jambon blanc
- 100 g de tomate concassée cuite
- 25 g de beurre
- 4 ronds de pain de mie

- PRÉPARER LE BEURRE D'ESCARGOT / Mixer ensemble le beurre, l'ail, le persil, la moutarde, la poudre de noix et les épices.
- Mixer pour obtenir une pommade.
- Ajouter les champignons de Paris et le jambon découpés en tous petits cubes. Réserver
- PRÉPARATION DES PETITS POTS / Garnir le fond de chaque petits pots ou ramequins d'1/2 cuillère à café de tomate concassée cuite.
- Poser dessus 6 escargots par ramequin et finir de remplir les petits pots ou ramequins de beurre d'escargot. Poser sur chaque pot rempli à ras bord d'un rond de pain de mie beurré Réserver au frais
- Mettre les petits pots ou ramequins pendant 8 minutes dans un four chauffé à 220 °