



Escargots de Bourgogne à la Gascogne



Suggestion de présentation

Pour 4 personnes:

2 dz d'escargots de Bourgogne (gros)
125 g de beurre
50 g de magret de canard séché
50 g de gésiers confits
1 petite échalote
chapelure QS
100 g de roquette
vinaigrette QS
1 petite botte de cerfeuil ou de persil

Hacher au cutter le magret, les gésiers, l'échalote et le cerfeuil. Mélanger cette farce au beurre ramolli.

Garnir les coquilles d'un ou plusieurs escargots selon la grosseur.

Farcir les escargots avec ce beurre

Couvrir d'un soupçon de chapelure, passer au four chaud 200°C.

Accompagner les escargots d'une petite salade de roquette avec du magret et des gésiers chauds.