



Cassolette d'escargots de Seloignes au gorgonzola

(Chez Flech – 6590 Momignies)

Pour 1 personne

Ingrédients :

- 12 escargots
- 1 cuillère à soupe d'échalotes hachées
- ½ cuillère à café gousse d'ail écrasée
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 30 g de beurre
- 5 cl vin blanc sec
- 100 g de gorgonzola
- Poivre

Recette :

Egoutter et rincer les escargots. Les faire sauter dans le beurre chaud.

Au bout de 4 à 5 minutes, ajouter l'échalote hachée, puis 6 minutes plus tard, l'ail écrasé et le persil haché.

Poivrer. Déglacer au vin blanc.

Répartir les escargots dans la cassolette. Recouvrir de lamelles de gorgonzola.

Passer au four très chaud pendant 5 minutes et servir aussitôt.

Bon appétit !