

Tomates farcies aux escargots



- 6 personnes
- Facile
- 20 min. préparation
- 40 min. cuisson

Ingrédients :

1 verrine 6 dz escargots court-bouillonés moyens de votre producteur
6 belles tomates
1 bouquet de persil
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail
20 g de beurre
5 cuillères à soupe de chapelure
5 cl pastis
Sel – poivre

Progression :

1. Egouttez les escargots (ne pas les rincer). Hachez l'ail et le persil. Lavez et essuyez les tomates. Retirez le pédoncule et coupez à chacune un chapeau. A l'aide d'une cuillère évidez les tomates et retournez les sur du papier absorbant. Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
2. Poëlez les escargots égouttés dans le beurre fondu. Salez, poivrez. Arrosez de pastis. Ajoutez l'ail et le persil haché puis laissez refroidir.
3. Garnissez les tomates de 12 escargots chacune et saupoudrez de chapelure. Couvrez les chacune de leur chapeau.
4. Mettez les tomates dans un plat à gratin, arrosez d'huile d'olive. Enfournez pour 25 à 30 min. de cuisson environ. Servez chaud.



Cette entrée peut également être servie en guise de plat, accompagnée de pâtes ou de riz ...