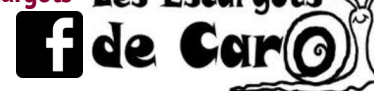


...de Carole KONRADT, Coopératrice Bestheim

Productrice d'escargots Les Escargots



Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour le Wok :

32 escargots au court bouillon (français !)
2 carottes
Des pleurotes
500 g de pâtes type spaghetti ou tagliatelles (dans la recette présentée elles étaient à l'encre de seiche)
1 échalote

8 tomates cerises
Curry noir
Poivre sauvage de Madagascar
Coriandre fraîche
Basilic frais
Lime (citron vert)
Huile, sel, poivre

Pour les fleurons :

1 rouleau de pâte feuilleté
1 jaune d'œuf
1 emporte-pièce en forme d'escargots ou autre

La recette :

Pour les fleurons :

- 1/ Préchauffer le four à 200°C.
- 2/ Plier en 2 la pâte feuilleté et découper à l'emporte-pièce.
- 3/ Déposer les formes sur une plaque allant au four préalablement huilée.
- 4/ Badigeonner les formes avec le jaune d'œuf et enfourner environ 10 minutes.
- 5/ Sortir du four et mettre de côté.

Pour le dressage :

- 1/ Déposer les pâtes dans l'assiette puis la préparation dessus.
- 2/ Mettre un peu de zeste de lime sur la préparation et décorer avec les herbes fraîches et les tomates cerises.

Bon appétit !



Pour le plat :

- 1/ Dans une grande casserole, faire chauffer de l'eau salée pour la cuisson des pâtes.
- 2/ Dans une poêle ou un wok, émincer et faire blanchir l'échalote avec les pleurotes dans un peu d'huile.
- 3/ Rajouter les carottes coupées en fines lamelles.
- 4/ Une fois la préparation prête, rajouter les escargots court bouillonnés dans la poêle.
- 5/ Assaisonner à votre goût avec le sel, le poivre, le curry noir et le poivre noir de Madagascar.
- 6/ Presser la moitié du lime et verser le jus sur la préparation.
- 7/ Laisser mijoter.

À servir avec

Un Pinot Noir
« Exception »
Bestheim

