

Cubes d'escargots

Pour quatre personnes

12 cubes de mie de seigle

12 escargots de Bourgogne en persillade

Taillez des cubes de 3 cm. Avec une cuillère parisienne, creusez une cavité dans chaque cube. Réservez toutes les parures de mie de seigle pour la recette de cordon vraiment bleu (voir recette dans ce carnet, page 42 et 43).

Dans un plat, déposez les cubes de mie de pain de seigle et posez les escargots, sur le dos. Enfourez le plat 15 minutes à 200° C.

Au sortir du four, déposez trois escargots dans chaque assiette. Chaque convive, muni d'une pince à escargot et un pique, verse l'escargot et son beurre persillé bouillante dans le petit trou creusé dans le croûton. Laissez ce dernier s'imbibber quelques instants de beurre persillé et dégustez.

