

Escargots gingembre, pignons, Bellota

Pour deux personnes

2 douzaines de gros escargots de Bourgogne au naturel
80 g de beurre d'escargots
1 cuillerée à soupe de pignons de pin
50 g de jambon Bellota Bellota
1 cuillerée à soupe rase de gingembre frais finement haché

Cette recette, inspirée d'un plat de la mémé de notre copain Bruno Didierlaurent (La Bonâme de Bruno à Lyon), est un vrai pêcher de gourmandise à déguster avec des mouillettes de pain grillé.

Dans les petits pots individuels en terre cuite chinés aux Puces de Saint-Ouen, disposez dans l'ordre les escargots, une petite quantité de beurre d'escargots, quelques pignons de pin, une pincée de gingembre frais haché, quelques filaments de jambon Bellota coupés en fines allumettes et enfin le reste du beurre d'escargots. Enfourez une quinzaine de minutes à 160° C. Dégustez bien chaud à la petite cuillère et avec des mouillettes de pain grillé.

