L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Crumble d'escargot aux tomates confites

Pour 4 pers. | Préparation : 5 mins.

INGRÉDIENTS

- 1 bocal de 180 g salade d'escargot Tomate & ail (spécialité de l'escargotière BONVALOT, escargots confits dans l'huile d'olive avec basilic, tomates séchées et ail)
- 800 g de courgettes
- 2 oignons
- 2 cuill. à soupe d'huile
- Sel, poivre
- Pour la pâte
- 200 g de farine
- 50 g de chapelure
- 50 g de comté
- 100 g de beurre salé

PRÉPARATION

Laver les courgettes, retirer les extrémités. Les couper en lamelles.
Éplucher les oignons et les émincer.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Mettre les courgettes et les oignons à cuire pendant une dizaine de minute (conserver un croquant aux légumes, ils termineront leur cuisson dans le plat au four). Ajouter le bocal d'escargot en salade, mélanger et disposer cette préparation dans un plat à gratin.

Préchauffer votre four th 6 (200°)

Préparer la pâte à crumble Mélanger du bout des doigts la farine, la chapelure, le comté, le beurre ramolli, afin d'obtenir une pâte sableuse friable.
Recouvrer le mélange légume/escargots avec la pâte sans l'aplatir.

Passer au four pendant 20 mn.

Bon appétit !

Anne Catherine

dans la catégorie : A partir de nos plats cuisinés

Retrouvez cette recette : https://escargotiere.com/recette/crumble-escargot-tomates-confites