L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Flan de poireaux aux escargots

Pour 6 pers. | Préparation : 15 mins.

une recette de
Monsieur et Madame BACHELIER
Fidèles clients du salon de Prevessin Moens (Pays de Gex)

INGRÉDIENTS

- 700 gr de poireaux
- 36 escargots (6 par personne)
- 4 oeufs
- 2dl de crème fleurette 20%
- ciboulette ciselée
- 1 cuillère à soupe de beurre
- sel, poivre

PRÉPARATION

Laver et émincer les poireaux, les faire suer au beurre puis mouiller jusqu'à hauteur et laisser cuire à feu doux une dizaine de minutes. Egoutter et réserver le jus de cuisson pour la sauce.
Mixer les poireaux avec 2 oeufs entiers + 2 blancs, 1 dl de crème, assaisonner.

Répartir la préparation dans 6 ramequins individuels beurrés, et cuire au four au bain marie th 180° pendant 25 mn.

Sauce : Faire réduire le jus de cuisson des poireaux,lier très légèrement , ajouter 2 dl de crème fleurette, rectifier l'assaisonnement puis passer au chinois.

Présentation :
Dans une assiette creuse demouler le flan de poireaux, placer 5 escargots autour et un dessus le flan, puis napper avec la sauce autour, soupoudrer de ciboulette ciselée.

Servir chaud en entrée.

Bon appétit !

Anne Catherine

dans la catégorie : A partir de nos escargots au court-bouillon

Retrouvez cette recette : https://escargotiere.com/recette/flan-poireaux-aux-escargots