L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Pâte farcies aux escargots, concassée de tomate

Pour 8 pers. | Préparation : 15 mins.

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

INGRÉDIENTS

- 1 bocal de 5 dz de gros escargots au court bouillon
- 60 pâtes en forme de gros escargots
- 2 gousses d'ail, 3 échalotes
- 12 tomates mondées, épépinées, coupés en cubes
- huile d'olive au basilic
- basilic haché frais
- sel, poivre

PRÉPARATION

Cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salé cuisson ferme.
Egoutter les escargots sans les rincer.
Faire suer une échalote puis passer rapidement les escargots dedans pour les réchauffer. Placer un escargot dans chaque pâte. E conserver au chaud.

Pendant ce temps faire suer les autres échalotes et ail haché dans l'huile d'olive.
Ajouter les tomates, laisser mijoter, assaisonner.

Présentation :
Sur une assiette chaude, placer les pâtes garnies d'un gros escargot.
Napper copieusement de concassé de tomate, arroser de quelques gouttes huile d'olive au basilic, soupoudrer de basilic haché.

Servir Chaud

Bon appétit !

Anne Catherine

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

Retrouvez cette recette : https://escargotiere.com/recette/pate-farcies-aux-escargots-concassee-tomate