



## 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 Prevevin 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](#)

