

La Marmite de Claude

LUMACONIS AUX ESCARGOTS

INGRÉDIENTS (pour 6 à 8 personnes)

*4 douzaines d'escargots
4 douzaines de lumaconis
1 bouquet de persil
4 gousses d'ail
2 échalotes
70 g de parmesan*

RECETTE

Faire bouillir 1,5 l d'eau salée pour la cuisson des lumaconis, 15 mn environ (voir sur le sachet), égoutter.

Émincer l'ail et les échalotes .

Couper le persil finement .

Faire confire les échalotes dans une petite poêle.

Mélanger le beurre mou, le persil, l'ail, les échalotes confites et le parmesan.

Saler et poivrer.

Mettre le beurre dans le fond des lumaconis, un escargot et remettre du beurre et un peu de chapelure par dessus.

Mettre dans un plat allant au four 12 à 15 mn à 100°.

Servir chaud.