

Verrines de crème d'ail aux escargots ou aux bulots.

Ingrédients :

Pour 10 verrines environ

- 15 gousses d'ail
- 20 escargots petits-gris ou 20 bulots cuits
- 80 cl de crème liquide
- 60 g de beurre
- 1 cuil. à soupe de noisettes décortiquées
- sel et poivre

Préparation :

1. Faites un peu griller les noisettes à sec dans une poêle. Laissez-les refroidir et réduisez-les en poudre au robot.
2. Epluchez les gousses d'ail. Plongez-les dans une petite casserole d'eau bouillante, comptez 1 min, égouttez-les. Recommencez deux fois l'opération en renouvelant l'eau à chaque fois.
3. Faites bouillir la crème dans une casserole. Ajoutez l'ail blanchi, salez, poivrez, comptez 2 min de cuisson puis mixez au mixeur-plongeant et réservez la crème d'ail au chaud.
4. Epongez les escargots dans du papier absorbant ou décortiquez les bulots . Faites fondre le beurre dans une poêle, faites-y sauter les escargots en remuant pendant 3 min, ajoutez la poudre de noisettes, salez, poivrez et mélangez bien.
5. Piquez les escargots ou les bulots sur des petites brochettes de bois. Répartissez la crème d'ail dans 10 petites verrines hautes et plongez une brochette dans chaque verre.
6. Servez aussitôt, en amuse-bouche ou en guise d'entrée légère.

