

## Cassolette d'escargots à ma façon

Pour 4 personnes.

-  4 douzaines d'escargots au court bouillon
-  20 cl de Crème fraîche liquide
-  40 petits lardons fumés
-  40 lamelles de champignons de Paris
-  2 gousses d'ail
-  4 branches de persil
-  100 gr de gruyère râpé
-  4 petites cassolettes allant au four

- Procurez-vous chez un héliciculteur 4 douzaines d'escargots au court bouillon (frais ou en conserve).
- Rincez rapidement vos escargots, égouttez les puis posez les sur un papier essuie tout.
- Pendant ce temps faites revenir à la poêle les lardons, puis les lamelles de champignons. Laissez refroidir.
- Dégermez les gousses d'ail, ébranchez le persil en ne gardant que les feuilles, puis hachez l'ensemble.
- Tapissez le fond de vos cassolettes avec les lardons puis les champignons, disposez par-dessus 12 escargots puis nappez de crème fraîche. Saupoudrez d'une pincée de sel, de poivre et de persillade chaque cassolette, couvrez de gruyère râpé puis enfournez à four chaud à 200°.
- Après environ 10 minutes – Dégustez et régalez-vous.

Mon petit secret : Une légère touche de curry en poudre à la sortie du four.

