

CROUSTADE D ESCARGOTS AUX POIREAUX ET A L EPOISSE

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Moyen
- **Temps de préparation** : 45 min
- **Temps de cuisson** : 20 min



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 croustades
- 1 boîte d'environ 24 escargots de qualité
- 1 blanc de poireau
- 3 échalotes
- 200g d'Epoisses en morceaux
- 25 cl de crème de soja
- 4 branches de persil ciselées
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Etapas de préparation

1. Emincer en rondelles le blanc de poireau, et le compoté. Mettre de côté
2. Emincer les échalotes et les faire revenir dans un peu d'huile d'olive. Ajouter la crème de soja, et assaisonner. Laisser réduire cette sauce. Réserver.
3. Réchauffer les croustades au four.
4. Faire revenir les escargots dans l'huile d'olive 3 minutes puis ajouter la fondue de poireaux, la sauce, l'Epoisses et le persil ciselé. Remuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Rectifier l'assaisonnement.
5. Verser la préparation d'escargots, poireaux et fromage dans les croustades. Servir bien chaud, avec une salade, ici de la roquette assaisonnée.

