

Crumble d'escargots parmentier



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
50 grammes	Amande en poudre blanche en sachet 1 kg	0154526
150 grammes	Beurre doux	~
1	Escargots de Bourgogne en boîte 4/4 SABAROT	0037364
50 grammes	Farine de blé type 55 en sac 5 kg MOULIN	0088638
50 grammes	Parmesan râpé	~
5 grammes	Persillade lyophilisée en boîte 115 g DUCROS	0170860
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
450 grammes	Purée de pomme de terre complète granulée en sac 4,5 kg EPISAVEURS	0088794
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

Étapes de préparation

- 1 Egoutter les escargots, les rincer puis les faire revenir dans de la matière grasse avec de persillade, du sel et du poivre.
- 2 Préparer la purée selon les préconisations d'usage. Ajouter le reste de persillade et rectifier l'assaisonnement. Réserver.
- 3 Préparer l'appareil à crumble, en mélangeant à l'aide d'un batteur : la farine, la poudre d'amande, le parmesan et le beurre. Réserver au froid pour mieux le sabler.
- 4 Dans des raviers déposer une quantité de purée, les escargots et terminer avec l'appareil à crumble. Enfourner dans un four à 180°C, cuire pendant 15 à 20 minutes. Servir bien chaud.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Bourgogne Chardonnay blanc AOC 2015 en bouteille 75 cl SELECTION PHILIPPE CHARLOPIN