

## Escargots en crème de camembert

Préparation 15 mn

Cuisson 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

12 petites pommes de terre ratte  
2 ciboules ou des petits oignons blancs frais  
2 douzaines de gros escargots en conserve  
100 g de camembert  
10 cl de crème fraîche liquide  
Macis en poudre  
Sel et poivre du moulin

Laver les pommes de terre et les cuire avec la peau à la vapeur 20 à 25 mn suivant la grosseur.

Laver et ciseler les ciboules.

Gratter légèrement la croûte du camembert et le découper en petits morceaux.

Dans une casserole porter à ébullition la crème liquide et hors du feu ajouter les morceaux de camembert. Couvrir et laisser en attente 10 mn puis passer la préparation au mixeur. Remettre la crème de camembert dans la casserole. Saler si nécessaire et poivrer. Ajouter une pincée de macis et les escargots égouttés. Les réchauffer sans bouillir. Couper les pommes de terre en 2 dans le sens de la hauteur et égaliser les bases afin de les rendre stables. Répartir sur les assiette chaudes et déposer un escargot sur chaude demi pomme de terre. Napper avec la crème de camembert et parsemer de ciboule. Servir très chaud.

Choisissez un camembert fermier bien crémeux mais de saveur modérée. Pour les petits oignons blancs si vous ne trouvez pas de ciboule vous ne prenez que le vert, vous pouvez aussi prendre de la ciboulette.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>