

Gratin d'Escargots au Cambonzola et Petits Légumes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- ESCARGOT(S)	24
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- POIREAUX ENTIERS	1
- CAROTTE(S)	2
- CHAMPIGNONS DE PARIS	150g
- VIN BLANC SEC	10 cl
- CRÈME FRAICHE	15 cl
- CITRON(S)	2 c à soupe de jus
- CAMBOZOLA (FROMAGE)	75g
- GRUYERE RAPE	un peu
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Egouttez et rincez les escargots.
- Emincez finement l'ail.
- Nettoyez et émincez finement le poireau.
- Râpez les carottes (pas trop finement).
- Emincez les champignons.
- Faites sauter 1 minute, les escargots dans du beurre chaud. Ajoutez l'ail, sel et poivre. Réservez sur une assiette.
- Faites étuver les poireaux avec les carottes et les champignons. Arrosez de vin blanc et laissez réduire complètement. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Préchauffez le four sur grill à 250°C.
- Versez alors la crème et portez à ébullition. Ajoutez le fromage coupé en dés et le jus de citron.
- Lorsque le fromage est fondu, réintégrez les légumes et mélangez. Laissez épaissir quelques instants.
- Dans des assiettes creuses, répartissez le mélange de légumes puis les escargots. Arrosez avec la sauce. Ajoutez un peu de gruyère râpé.
- Enfournez sous le grill pour gratiner le tout pendant 5-7 minutes.
- Servez sans attendre.