

Gratin d'Escargots au Gorgonzola et Petits Légumes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Escargots	48 (en conserve)
- Échalotes	½
- Vin Blanc Sec	½ verre
- Ail en Poudre	
- Poireaux Entiers	1
- Carottes	2
- Crème Fraîche	120 ml
- Gorgonzola	100g
- Gruyère Râpé	un peu
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Pelez et coupez les carottes en rondelles. Faites-les cuire 5 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Nettoyez et coupez le poireau en fine julienne.
- Egouttez et rincez les escargots.
- Emincez l'échalote finement.
- Faites-la revenir dans du beurre chaud puis ajoutez les escargots. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire presque à sec.
- Répartissez les escargots aux échalotes dans des ramequins individuels.
- Dans la même poêle, faites suer la julienne de poireaux dans un peu de beurre. Ajoutez-y les carottes précuites. Salez et poivrez. Lorsque les légumes sont devenus tendres, répartissez-les sur les escargots.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites alors chauffer doucement la crème et ajoutez le gorgonzola coupé en dés. Laissez fondre le fromage pour obtenir une sauce crémeuse. Poivrez.
- Versez enfin la sauce dans vos ramequins.
- Déposez un peu de gruyère sur le sommet et enfournez pour 8-10 minutes afin d'obtenir un beau gratin.

Remarque:

Accompagnez d'une baguette.