

## Crumble d'Escargots - Courgettes à la Crème d'Ail

**Nombre de personnes: 12**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

- VIDÉ(S) - PATE FEUILLETÉE	24-36 minis
- ESCARGOT(S)	24-36
- COURGETTE(S)	1-2
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- CRÈME FRAICHE	15 cl
- BEURRE	25g en pommade
- CHAPELURE	2 c à soupe
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Nettoyez et détaillez les courgettes en petits dés au coupe-légumes.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud et laissez prendre couleur. Ajoutez une gousse d'ail écrasée, sel et poivre. Arrosez avec la moitié de la crème. Réservez.
- Faites revenir 30 secondes les escargots égouttés dans du beurre chaud avec une gousse d'ail écrasée, sel et poivre. Arrosez du reste de crème. Réservez.
- Réalisez le crumble en mélangeant le beurre pommade avec la chapelure, la dernière gousse d'ail, le persil, sel et poivre.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Déposez au fond de chaque mini-vidé, une petite quantité de courgettes à la crème d'ail. Surmontez d'un escargot crémeux puis d'un peu de crumble.
- Enfournez pour 10-12 minutes.
- Servez dès la sortie du four.