

Bouchées d'Escargots Croustillantes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- ESCARGOT(S) 1 petite boîte
- BEURRE À L'AIL
- OEUF(S) 2
- POMME(S) DE TERRE 3
- CHAPELURE
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Réalisez un beurre pommade avec le beurre à l'ail afin de le travailler plus facilement.
- Aplatissez-le dans la paume de votre main et placez un escargot au centre puis formez une boule.
- Réservez et placez au congélateur pendant 10 minutes.
- Pelez et coupez les pommes de terre en fines lamelles. Faites-les blanchir pendant 7 minutes (à partir d'eau froide).
- Sortez les escargots puis passez-les dans l'œuf battu puis dans la chapelure. Répétez cette opération une seconde fois puis réservez au frais.
- Faites rissoler les rondelles de pommes de terre dans une grande poêle. Salez et poivrez.
- Plongez les bouchées d'escargots dans la friteuse jusqu'à obtention d'une belle couleur.
- Servez quelques chips de pommes de terre avec les escargots et salez légèrement.

