

Jack Be Little au beurre d'escargot



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients pour 12 personnes :

- 6 douzaines d'escargot
- ail, échalote, persil, sel, poivre
- 1 cuillère à café d'ail haché
- 1 noix de beurre
- 12 Jack be Little

Préparation :

1. Faire revenir les escargots avec le beurre, l'ail, l'échalote, le persil, le sel et le poivre
2. Laver les Jack be Little, découper un chapeau comme pour des tomates farcies et les épépiner
3. Faire cuire les courges non épluchées à la vapeur ou directement au four puis disposer les escargots et la sauce
4. Remettre les chapeaux et passer les Jack be Little au four
5. Servir chaud

Astuce: La chair de la Jack be Little étant assez consistante, prévoir une quantité suffisante de beurre d'escargot.