

Escargots en Saint-Jacques

Ingrédients pour 4 personnes:

- 6 tomates
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- basilic et thym en poudre
- 2 douzaines de chairs d'escargots (en bocal ou surgelées chez votre héliculteur)
- 1 c. à café d'ail pilé
- 2 échalotes émincées
- 25 g de fromage râpé
- Sel, poivre
- 4 coquilles Saint-Jacques vides
- Beurre pour les coquilles

Préparation :

- 1- Peler les tomates, épépinez-les, concassez-les, saupoudrez de basilic et de thym et faites-les fondre dans l'huile à feu doux, jusqu'à évaporation de l'eau du légume. Assaisonnez en sel et poivre.
- 2- Egouttez les chairs d'escargots ou laissez les décongeler.
- 3- Beurrez les coquilles, répartissez-y les escargots et assaisonnez légèrement. Parsemez d'ail pilé et d'échalote émincée, nappez du coulis de tomates et saupoudrez de fromage.
- 4- Faites gratiner 10 minutes à four modéré et servez rapidement.