



ESCARGOTS SHOW

LE JARDIN AUX ESCARGOTS - SION-HAUT - LE VIGEAN



Ingrédients (4 - 6 pers)

- 2 pots d'escargots confits à la graisse de canard du Jardin aux Escargots
- 250 g de maccheroni - de préférence des pâtes artisanales Bio du Cantal
 - 1 demi chorizo de bœuf Salers
 - Crème fraîche
 - Tomates séchées mixées façon tapenade
 - Fleur de sel
 - Piment d'Espelette

Préparation

1. Faire cuire les pâtes al dente, les égoutter, les refroidir et ajouter un filet d'huile d'olive pour ne pas qu'elles collent.
2. Découper le chorizo en petits morceaux en ayant pris soin d'enlever la peau.
3. Dans une poêle à feu moyen, faire revenir le chorizo avec les tomates séchées puis crémier et laisser réduire pour épaissir la sauce en remuant régulièrement. Salez puis ajouter un quart de cuillère à café de piment d'Espelette en fin de cuisson.
4. En même temps, tout en finissant d'épaissir la sauce chorizo, réchauffer les escargots avec la graisse de canard dans une casserole à couvert pour éviter les crépitements.
5. Réchauffer les maccheroni avec la sauce et les escargots égouttés, lentement à feu doux en remuant pour bien enrober les pâtes.
6. Pour la gourmandise, à la Ferme-Auberge, j'ajoute une tranche de pain de seigle grillée tartinée avec un beurre pommade tomate-cresson-piments d'Espelette.

Ferme Auberge

le Jardin aux Escargots

Sion-Haut - 15200 Le Vigean

06 86 72 13 27

jardin.aux.escargots@sfr.fr

Plus d'informations sur le
Jardin aux Escargots de la
Vallée en cliquant ici

