

Escargots, tomates confites sous toast, purée de petits pois

Pour 4 personnes.

Ingrédients:

12 escargots en boîte
15cl de vin blanc
30 cl d'eau
1 bouquet garni
½ oignon
½ carotte
sel fin
4 tomates moyennes
huile d'olive

1 gousse d'ail
2 branches de persil
1 c. à c. de sucre blanc
3 c. à c. de tapenade d'olive noire
4 tranches de pain de campagne aux noisettes
4 lanières de tomates demi séchées
200 g de petits pois
4 cl d'huile de noisette
beurre clarifié

Préparation :

Mettre dans une casserole, le vin blanc, l'eau, le bouquet garni, les rondelles de carottes, les rouelles d'oignon, sel fin.

Y mettre les escargots et porter à l'ébullition.

Éteindre le feu et laisser refroidir dans le jus de cuisson.

Couper les chapeaux des tomates.

Retirer les graines, saler et retourner sur une assiette. Laisser ainsi 5 minutes.

Dans une poêle mettre 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, faire cuire les tomates, face coupée dessous.

Surveiller la cuisson attentivement. Dès que la peau commence à se soulever, retirer et déposer sur un papier cuisson, face coupée dessus.

Dans la même poêle faire revenir la gousse d'ail hachée et le persil jusqu'à légère coloration.

Préchauffer le four thermostat 8.

Déposer une pointe de cuillère à café de tapenade dans chaque tomate.

Verser le mélange ail/persil sur les tomates et saupoudrer d'une pincée de sucre.

Passer au four 10 min.

Dans les tranches de pain, découper 8 formes ovales.

Le faire frire dans du beurre clarifié.

Réserver ces croûtons.

Égoutter les escargots et les réchauffer dans un peu de beurre.

Cuire à l'eau bouillante salée les petits pois pendant 5 min, les rafraîchir aussitôt.

Mixer avec 4 cl d'huile de noisette et passer au tamis.

Déposer une tomate dans chaque assiette.

Poser dedans trois escargots chauds et une lanière de tomate demi séchée.

Mettre un filet de tapenade sur chaque croûton et poser ces derniers en biais sur la tomate.

Napper harmonieusement le fond de l'assiette avec la purée de petit pois à l'huile de noisette.