

Entrées chaudes à la viande
Escargot à la catalane



20 min **15 min** **5 min** **0** **519**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients de la garniture

- 1 Enlever la peau du chorizo. Le couper en fines lamelles dans la longueur puis en petits dés. Réserver dans une assiette.
- 2 Enlever la peau du saucisson et le couper en dés. Réserver avec le chorizo.
- 3 Parer les tranches du pain de mie puis les couper en dés. Réserver dans un bol.
- 4 Monder les tomates, les épépiner et les couper en dés. Réserver dans un bol.
- 5 Laver, effeuiller puis ciseler grossièrement le persil. Réserver.
- 6 Eplucher et hacher l'ail. L'ajouter dans l'assiette avec le saucisson et le chorizo.

Étape 2

Poêlage des ingrédients

- 1 Faire chauffer une poêle, verser l'huile d'olive et le beurre en morceaux.
- 2 Lorsque le mélange est bien chaud, verser le pain et mélanger. Assaisonner et remuer jusqu'à obtenir des

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les escargots

54 **Escargot(s)**
 1 c. à soupe **Huile d'olive**
 40 g **Beurre**

Ingrédients pour la garniture

200 g **Chorizo**
 200 g **Saucisson à l'ail**
 2 **Tomate(s)**
 1 **Gousse(s) d'ail**
 0.5 botte(s) **Persil plat**
 1 c. à soupe **Huile d'olive**
 1 **Piment d'Espelette**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour les croutons

3 tranche(s) **Pain de mie**
 50 g **Beurre**
 1 c. à soupe **Huile d'olive**
 1 **Sel**

croutons.

- 3** Réserver les croutons de pains de mie sur du papier absorbant pour enlever l'excédent de gras.
- 4** Dans une autre poêle propre, verser un peu d'huile d'olive et faire chauffer.
- 5** Ajouter le chorizo, l'ail et le saucisson. Remuer.
- 6** Ajouter les dés de tomate, une pincée de sel et de piment d'Espelette.
- 7** Remuer jusqu'à ce que les dés de tomates perdent leur eau.
- 8** Une fois que les dés de tomate sont légèrement confits, débarrasser le contenu de la poêle dans un saladier.
- 9** Dans une autre poêle propre, verser de l'huile d'olive et du beurre, chauffer.
- 10** Quand le beurre ne crépite plus, ajouter une noisette de beurre afin qu'il ne brûle pas.
- 11** Ajouter les escargots, du sel, du poivre et du piment d'Espelette. Faire sauter tout en remuant la poêle.
- 12** Ajouter la garniture à la tomate et le persil. Faire sauter à nouveau pendant quelques instants.

Étape 3

Dressage

- 1** Verser les escargots dans une assiette, parsemer de croûtons.
- 2** Saupoudrer le tour de l'assiette de piment d'Espelette. Servir.