

# Epoisses sur cassolette d'escargots



Catégorie

Entrée



Personnes

8 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

30 minutes

## Ingrédients

Fromage : 200 g d'[Epoisses](#) bien affiné AOC  
3 grosses têtes d'ail  
1/4 de litre de lait,  
20 dl de crème épaisse.  
96 escargots (de Bourgogne, si possible),  
déjà cuits, (soit 12 par personne).  
  
Quelques brins d'aneth pour la décoration.

## Préparation

Éplucher les gousses d'ail et les cuire dans le lait pendant 30 minutes.

Égoutter et rincer les escargots.

Mélanger l'Époisses en l'écrasant avec la crème, et faire bouillir le tout quelques minutes, afin d'obtenir un mélange homogène. Ajouter les gousses d'ail égouttées et mixer l'ensemble.

Délayer ensuite avec la moitié du lait de cuisson de l'ail.

Ajouter les escargots et chauffer sans bouillir, puis servir immédiatement, en cassolette, en feuilletés, ou en vol-au-vent. Décorer avec l'aneth.

Attention : afin de bien conserver le goût particulier et délicat de la sauce, il est conseillé de servir dès que les escargots sont chauds, et de ne pas faire attendre. On pourra accompagner ce plat d'un vin blanc du Jura.

### Découvrez une autre recette facile de cuisine à l'Epoisses :

- \* [Chausson de saumon à l'Epoisses – recette](#)
- \* [Epoisses et chou-fleur en velouté – recette](#)
- \* [Epoisses et Sandre en terrine – recette](#)
- \* [Epoisses, poulet et chou en terrine – recette](#)
- \* [Epoisses et jambon braisé en tarte – recette](#)
- \* [Epoisses et agneau façon parmentier – recette](#)
- \* [Fromage d'Epoisses en brioche – recette](#)
- \* [Epoisses et gambas en flan de poireaux – recette](#)
- \* [Epoisses façon flamiche burgonde – recette](#)
- \* [Epoisses sur filet de sandre -recette à l'Epoisses – recette](#)
- \* [Epoisses et cuisses de grenouilles en feuilleté – recette](#)
- \* [Epoisses aux deux spaghettis – recette](#)
- \* [Epoisses façon entrecôte nappée – recette](#)
- \* [Epoisses en mousse sur magret de canard et sa poire pochée – recette](#)
- \* [Epoisses sur cassolette d'escargots – recette](#)

\* [Epoisses en blanquette de veau – recette](#)

\* [Epoisses en bavaroise – recette](#)

\* [Epoisses et escargot en bavarois – recette](#)

RECETTE EPOISSES – recette à l'Epoisses – [RECETTE EPOISSES](#)

## Fromages associés

Aisy Cendré

Ami du Chambertin

Epoisses

Petit Gaugry