

# Fourme de Montbrison et escargots en brochettes



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromage : 200 g de [fourme de Montbrison AOC](#)

16 gros escargots

1 gousse d'ail, persil haché

50 g de jambon sec en dés

100 g de beurre

1 oeuf, farine

pour la chapelure :

200 g de chapelure

100 g de noix

## Préparation

Couper les escargots en 4 et les faire revenir au beurre, ajouter le persil, l'ail et le jambon. Réserver.

Mixer la chapelure avec les noix et passer au tamis.

Préparer la pâte à la fourme : mixer la fourme et le beurre pommade.

Mélanger les escargots avec la pâte à la fourme puis faire des boudins et laisser prendre au froid 2 heures.

Pour les paner, les passer dans la farine, l'oeuf, la chapelure de noix. Frire à 180°C jusqu'à coloration puis les piquer avec une brochette.

Servir en amuse bouche ou avec une salade.