

## *Bouchée d'escargot Comtois en brochette de Morteau et Morbier*

ingrédients pour 8 personnes

2 pommes de terre à chair ferme  
8 tranches fines de saucisse de Morteau  
8 tranches fines de Morbier  
8 escargots frais “ gros “  
0.5 l de bouillon de volaille  
herbes aromatiques ( sauce,origan, sarriette, estragon, etc . . . )  
sel, poivre

Préparer le bouillon en infusant les herbes aromatiques pendant une heure. filtrer

Cuire les escargots dans le bouillon d'herbes trente minute

Cuire les pommes de terre en peau. rafraîchir

Couper les pommes de terre en rondelle épaisse puis les détailler à l'emporte pièce O 40 mm

Mettre sur chaque rondelle de pomme de terre une tranche de Morteau, puis une tranche de Morbier

Piquer ensuite un escargot sur chaque montage et passer au four pendant quelques minutes

Dresser sur un petit support individuel.

*Cette recette convient parfaitement pour l'apéritif; elle peut être servi également en entrée.  
Dans ce cas prévoir 4 bouchées par personne et servir sur un mesclum de salade*

Vin conseillé : Chardonnay “ les Percenette “ domaine PIGNIER à Montaigu

L'escargot Comtois : Murielle Blanchard  
215, rue Montorient  
Courbouzon  
Tel : 03 84 24 15 29