

# POMMES DE TERRE, farcies d'Escargots et Fenouil

Recette pour 4 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 55 mn

## **Ingrédients :**

4 pommes de terre assez grosses, 1 tomate, 1 fenouil, 100 g de lardons

2 cl de Ricard, 2 c à s d'huile d'olive, 28 escargots de Bourgogne décortiqués

20 g de parmesan en copeaux, Sel, poivre

## **Préparation**

Laver les pommes de terre, ne pas les éplucher

Cuire 15 mn dans une eau légèrement salée, les rafraîchir sous l'eau

Tailler un chapeau sur chaque pomme de terre, d'une épaisseur de 1 cm

Évider soigneusement le corps des pommes de terre en prenant soin de ne pas les percer, à l'aide d'une cuillère à café

Laisser ½ cm de chaque côté

Réserver

Émonder la tomate et la hacher

Tailler le fenouil en julienne (en bâtonnets) et faire suer dans une poêle avec une cuillerée d'huile d'olive pendant 10 mn

Ajouter les lardons, puis la tomate et laisser cuire 1 mn à couvert, en prenant soin de bien remuer

Ajouter le Ricard

Bien assaisonner et cuire 5 mn encore

Égoutter les escargots, les rincer légèrement et les poêler vivement avec 1 c à café d'huile d'olive

Ajouter le mélange fenouil-tomate

Remplir chaque pomme de terre de ce ragoût, les disposer dans un plat à gratin, couvert de parmesan, refermer avec le chapeau

Arroser avec 1 c à s d'huile d'olive, passer au four chaud à 180 ° (th 6) pendant 15 mn

Servir