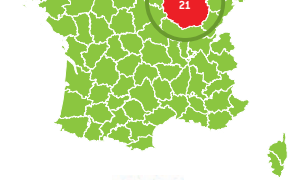


Cake à l'Epoisses

et escargots de Bourgogne





Cheffe cuisinière
Fatima MICHELIN
Collège Louis Pasteur
MONTBARD

Préparation **15 min** | *Cuisson* **40 min** | **4** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 150 g de farine
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 8 cl d'huile de tournesol
- 13 cl de lait tiède
- 100 g de fromage râpé
- 100 g d'Epoisses
- 4 douzaines d'escargots
- 3 c à s de moutarde à l'ancienne
- 2 c à s de persil haché
- 2 gousses d'ail haché
- 30 g de beurre
- Sel et poivre

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mélanger les œufs, la farine, la levure, le lait et l'huile.
- Ajouter le fromage râpé.
- Faire revenir les escargots dans le beurre, ajouter l'ail, le persil et l'Epoisses en petits morceaux.
- Mélanger les deux préparations et répartir soit dans un moule à cake beurré, soit dans des moules individuels (en laissant un escargot par moule).
- Cuire 30 à 40 min (vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau).