

Escargots à l'ail gratinés fumés (fumoir)

Pour 2-3 portions (en entrées):

- 1 boîte d'escargots de 115 g
- 1/4 lb de beurre à l'ail [maison](#) ou du commerce
- Sel et poivre, au goût
- 1 tasse de fromage cheddar doux, râpé
- Une pincée de piments d'Espelette, séchés
- Persil frais, haché, au goût
- Ciboulette, ciselée, au goût
- Croûtons de [pain maison](#) ou du commerce, grillés

Préchauffer le fumoir à 225 F.

Ajouter du bois de hickory ou de mesquite dans le fumoir.

Bien rincer les escargots à l'eau froide. Égoutter et éponger les escargots, à l'aide d'un papier absorbant.

Déposer le beurre à l'ail dans un bol allant au four à micro-ondes. Faire fondre le beurre quelques secondes.

Ajouter les escargots et bien mélanger.

Répartir les escargots dans des ramequins ou dans une petite poêle en fonte de 6 po. Napper du reste de beurre à l'ail. Saler légèrement et poivrer.

Déposer les ramequins ou la poêle sur la grille chaude du fumoir. Faire fumer 30 minutes.

Garnir de fromage et poursuivre le fumage 15 minutes.

Terminer la cuisson au four, à " Broil ", pour bien griller le fromage.

Parsemer de piments d'Espelette, de persil et de ciboulette.

Servir avec les croûtons de pain.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette tirée du livre: Fumoir, Tome 2 - Maître fumeur)