

L'élégance des Escamoles : Bouchées gourmandes

Ingrédients nécessaires

- 200g d'escamoles (œufs de fourmis) frais ou décongelés
- 2 échalotes finement ciselées
- 1 gousse d'ail hachée
- 30g de beurre demi-sel de qualité
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive vierge
- Quelques brins de coriandre fraîche
- Mini-tortillas de maïs ou feuilles d'endives pour le dressage
- Sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

- Rincer délicatement les escamoles sous un filet d'eau froide et les éponger avec précaution sur du papier absorbant.
- Faire fondre le beurre avec l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen.
- Faire revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides sans coloration excessive.
- Ajouter les escamoles et l'ail, puis faire sauter le tout très doucement pendant 3 à 5 minutes en remuant délicatement pour ne pas écraser les œufs.
- Assaisonner légèrement avec le sel et le poivre, en gardant à l'esprit que les escamoles possèdent une saveur naturellement beurrée et noisettée.
- Incorporer la coriandre fraîche ciselée juste avant de retirer du feu.

Conseils de service

- Servir immédiatement sur des mini-tortillas tièdes ou dans des feuilles d'endives croquantes pour le contraste des textures.
- Accompagner d'une pointe de guacamole maison ou d'une salsa légère pour rehausser la finesse du produit.
- Déguster avec un vin blanc sec ou une tequila artisanale pour une expérience gastronomique authentique.