

### Ingrédients pour 2 personnes

une vingtaine de bulots, 2 gros citrons, huile d'olive, tomate cerise, 1 branche de céleri, sel, poivre, basilic, safran, fromage frais

### Préparation:

- Mettre les bulots dans une casserole d'eau froide salée, porter à ébullition et laisser cuire environ 10 minutes.
- Égoutter et laisser refroidir. Ôter la chair des coquillages à l'aide d'un pic.
- Hacher grossièrement
- Mettre les bulots dans un saladier et assaisonner : sel, poivre, huile d'olive et basilic (*préalablement haché*)
- Laver le céleri et le couper finement.
- Couper de petits quartiers de tomates cerises.
- Ajouter le fromage frais, le safran, un zeste de citron.
- Mélanger délicatement le tout avec les bulots.
- Laver les citrons, les couper en deux dans la longueur et les vider à la cuillère. Ajouter 1/4 de la chair à la préparation et *réserver le reste pour une autre utilisation*.
- Garnir les citrons évidés avec la préparation.
- Pour le décor : disposer les quartiers de tomate ainsi qu'une feuille de basilic.
- Servir bien frais.

