



Escargots de Bourgogne

Par la Comédie des Mets



INGREDIENTS

For 4 people:

- 4 douzaines d'escargots au naturel
- 15g d'ail
- 17g de persil
- 7.5g d'échalote
- 5g de sel
- 5 tours de moulin à poivre
- 20g de noisettes hachées
- 170g de beurre
- 2cl de pastis (facultatif)



PRÉPARATION

1. Mettre au robot l'ail, l'échalote, le persil, le sel et le poivre. Hacher le tout finement.
2. Ajouter ce mélange au beurre ramolli. Bien mélanger.
3. Ajouter ensuite les noisettes et le pastis. Bien mélanger.
4. Mettre dans chaque coquille un escargot et un peu de beurre à l'aide d'une petite cuillère.
5. Mettre à four chaud (200°C) pendant 7 à 8 minutes, le beurre doit frémir.