L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Le beurre d'escargot

| Préparation : 5 mins.

INGRÉDIENTS

- 50 g de beurre
- 2 g d'échalote
- 3 g de gousses dail
- 5 g de persil plat
- 0.6 g de sel
- 0.3 g de poivre
- 1 goutte de Pontarlier-Anis (apéritif anisé)

PRÉPARATION

Pour une douzaine d'escargots

Penser à sortir le beurre au moins 1 heure à l'avance pour le rendre plus maniable.

Hacher finement l'ail, le persil puis l'échalote, ajouter le sel et le poivre. Bien mélanger, incorporer ensuite le beurre puis le Pontarlier-Anis. Malaxer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Ce beurre d'escargot peut ensuite servir dans la préparation d'escargots poêlés, mais la recette traditionnelle des escargots consiste à placer un escargot court-bouillonné dans sa coquille et à le recouvrir de beurre d'escargot.

Disposer ensuite sur un plat allant au four, en prenant soin de placer l'ouverture des coquilles vers le haut. Mettre à four doux, thermostat 4 (120°) pendant 10 à15 minutes. Les escargots doivent se manger très chauds, ils sont prêts quand le beurre commence à mousser à la surface des coquilles, ne pas attendre plus longtemps car après le beurre risquerait de cuire.

Bon appétit !

Anne Catherine

dans la catégorie : A partir de nos escargots au court-bouillon

Retrouvez cette recette : https://www.escargotiere.com/fr/recette/beurre-escargot