L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Les escargots fermiers du jura en croûte d'herbes à la bourguignonne

Pour 12 pers.

une recette de
Hervé HORNE
Restaurant VIN sur VIN
122, rue de Sannois
95120 ERMONT

INGRÉDIENTS

- Ingrédients 1
- 200 g d'escargots au court bouillon égouttés
- 80 g de purée d'ail
- 1 petite botte de persil
- 100 g de beurre
- sel, poivre
- Ingrédients 2
- Chapelure
- ¼ de botte de persil
- 1 œuf entier
- farine, huile de friture

PRÉPARATION

Mixer l'ensemble des ingrédients 1 et laisser reposer au frigo cette préparation pendant ½ heure.
Réaliser ensuite des petites boules.
Hacher le pain sec en même temps que le persil.
Paner à l'anglaise en roulant successivement les petites boules dans la farine puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure.
Répéter cette opération 2 fois sur la même petite boule.

Faire frire à 170°C pendant 1 mn à 1 minute30.

Servir aussitôt en mise en bouche.

Bon appétit !

Anne Catherine

Retrouvez cette recette : https://www.escargotiere.com/recette/escargots-fermiers-jura-croute-herbes-bourguignonne

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