

Cassolette d'escargots, crème de noix



Préparation pour 4 personnes :

4 douzaine d'escargots de Bourgogne

25cl de crème

150g de noix

1 brin de ciboulette

1 échalote

1 noix de beurre

sel, poivre

Passer les noix à la poêle pour les torréfier.

Dans une casserole faire suer l'échalote au beurre.

Ajouter les escargots les noix puis la crème.

Faire réduire un peu et assaisonner.

Au dernier moment mettre la ciboulette ciselée.

Servir très chaud dans une assiette ou dans un feuilleté.

Une recette de chef simple, rapide et efficace pour séduire vos invités.

Bon appétit