

Escargots de bourgogne (recette de Mémé)

au grill Autosense™ All-Clad

Ingrédients :

Pour les escargots :

- 1 boîte d'escargots (1/2 boîte)
- du vin blanc
- 1 pincée de sel fin de Guérande
- 3 tours de moulin de poivre 5 baies
- 1 feuille de laurier
- des coquilles d'escargot vides

Pour le beurre d'escargot de Mémé :

- 4 gousses ail rose de Lautrec
- 20 g de feuilles de persil frais
- 1 jus de citrons bio
- 10 tours de moulin à poivre 5 baies
- 250 g de beurre demi-sel

Préparation :

Préparation des escargots (façon mémé):

Rincer les escargots. Dans une casserole, mettre les escargots, verser du vin blanc (recouvre les escargots).

Saler et poivrer, mettre une feuille de laurier.

Faire bouillir l'ensemble puis égoutter. Placer un escargot par coquille vide, 2 si trop petits.

Préparation du beurre d'escargots au TM6 (recette de mémé)

Dans le bol, mettre les gousses d'ail et les feuilles de persil frais. Mixer 5 secondes - vitesse 6. Racler les bords, faire descendre les aliments vers le bas. Ajouter le jus de citron et poivrer. Mixer à nouveau 5 secondes - vitesse 6. Racler à nouveau en faisant descendre les aliments vers le fond.

Suggestion :

- pour garnir les escargots façon escargots de Bourgogne
- pour accompagner des crustacés grillés (gambas, langouste, noix de St Jacques)
- pour mettre sur de la viande grillée
- pour faire gratiner des moules, des huitres etc.

Se congèle également (dresser à la poche à douille sur toile Silpat)

Pour vous équiper du grill Autosense ou parrainer vos amis:



Commandez-le directement via la boutique : <https://www.all-clad.fr/eshop/>, en utilisant le code **quYspaFiQo**. (nous réaliserons la mise en service de votre grill, physiquement ou virtuellement en visio perso selon distance)

