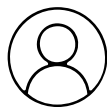


L'ENVOL ESCARGOTS



Montage 10 min



4 personnes

ÉTAPES DE RÉALISATION

- Égoutter et rincer les escargots.
- Hacher finement les échalotes et l'ail puis ciseler le persil

MONTAGE & CUISSON :

- Faire fondre 20 g de beurre dans une poêle, ajouter les échalotes et l'ail, faire revenir 2 min puis rajouter les champignons et laisser cuire 5 min.
- Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire légèrement.
- Dans un cul de poule, mélanger la crème fraîche, la muscade, le sel et poivre puis ajouter le mélange dans la poêle des escargots.
- Ajouter le persil puis laissez mijoter à feu doux 5 min.
- Réchauffer les vols-au-vent au four à 180°C pendant 5 min puis remplissez-les avec la préparation aux escargots.
- Servir aussitôt, bien chaud.

INGRÉDIENTS

Vol-au-vent	4 pcs
Escargots	24 pcs
Echalotes	2 pcs
Gousses d'ail	2 pcs
Champignons de Paris	100 g
Persil frais	QS
Beurre	40 g
Vin blanc sec	10 cl
Crème fraîche épaisse	10 cl
Muscade	QS
Sel	QS
Poivre	QS



Recette proposée par Yves Jasmin créateur culinaire - yjasmin@saveurjasmin.com
Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !

❄️ Produit surgelé - QS = Quantité souhaitée


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »