

# ESCARGOTS A LA NORMANDE



Imprimer recette



Pour 4 personnes



Préparation: ~15mn

Cuisson : ~30 mn



4 dz d'escargots au **court bouillon** , 40 g échalotes, 25 cl de cidre brut, 30 g de beurre, 25 cl de crème liquide, 1 gousse d'ail, 15 g de persil plat, 25 g de chapelure, sel, poivre du moulin.



- Epluchez et lavez les échalotes, l'ail et le persil plat. Hachez les finement.
- Dans une cocotte, faites suer vos échalotes dans le beurre, puis ajouter les escargots et laissez étuver à couvert environ 5 min. Salez et poivrez.
- Ajoutez le cidre, faites réduire de moitié puis versez la crème liquide. Lorsque l'ensemble est de bonne consistance, ajoutez l'ail et le persil et mélangez doucement.
- Préchauffer votre four (th 6 180°C), position « grill »
- Versez dans un plat, saupoudrez de chapelure et passez au four pendant 4 à 5 min.



*Vous pouvez remplacer 10cl de cidre par 10cl de bouillon d'escargot.*

*Cliquez sur la zone en rouge pour visualiser le produit ou la recette*

*court bouillon*



Retour recette

