

BEURRE ESCARGOTS



Pour 5 douzaines d'escargots environ.



Préparation: ~30mn



250g de beurre, 50g de persil plat, 30g d'ail, 15g d'échalote, sel fin, poivre blanc moulu.



- Lavez et épluchez le persil, l'ail et l'échalote. Hachez les finement.
- Couper le beurre en petits morceaux et disposez les dans la cuve de votre batteur mélangeur.
- Ajoutez au beurre les ingrédients hachés. Salez et poivrez.
- Faites tourner le batteur à vitesse lente pendant 4 à 5 mn, le temps que la préparation soit bien mélangée. (*utilisez la palette*).
- Garnissez ensuite vos coquilles.



*Après le mélange au batteur, vous pouvez passer votre préparation au mixer pendant 1 mn afin de la rendre plus onctueuse.
Il est préférable de sortir le beurre du frigo 1 ou 2 h avant utilisation afin qu'il soit légèrement ramolli.*