

La Marmite de Claude

ESCARGOTS A LA NORMANDE

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

*36 escargots décoquillés
2 échalotes ciselées (hachées finement)
2 dl de cidre
40 gr de beurre
2 dl de crème liquide
1 gousse d'ail hachée
1 cuillère de persil plat haché
20 gr de chapelure
Sel & poivre*

RECETTE

*Dans une cocotte faire suer vos échalotes dans le beurre puis ajouter les escargots, saler et poivrer. Laisser étuver 5 mn.
Ajouter le cidre, faire réduire de moitié, puis ajouter la crème.
Lorsque l'ensemble est de bonne consistance, ajouter l'ail et le persil et mélanger.
Préchauffer le four à 200 °.
Verser les escargots dans un plat allant au four, mettre la chapelure dessus et passer en position gril pendant 5 mn .
Servir avec une bonne bolée de cidre !*