

BEURRE D'ESCARGOTS.

Pour 100 gr. de beurre: 100 gr. de beurre ramolli; 1 échalote; 1 gousse d'ail; persil; sel; poivre.

Sortez le beurre du réfrigérateur un moment à l'avance pour qu'il ramollisse suffisamment. Hachez très finement l'échalote, l'ail et le persil. Malaxez ce hachis avec le beurre. Salez et poivrez. Travaillez jusqu'à consistance d'une pommade lisse. Gardez au réfrigérateur jusqu'au moment de farcir les escargots avec cette préparation.

CONSEIL DU CHEF:

En variante du beurre d'escargots habituel, un peu de fine champagne peut y être incorporée en même temps que les autres ingrédients. Le beurre d'escargots peut également servir à farcir ou à accommoder des coquillages tels que praires, moules, vernis, bulots, coquilles Saint-Jacques, pétoncles, etc

BEURRE D'ESCARGOTS POUR 4 PERSONNES, SOIT 4 DOUZAINES OU 48 PIECES.

200 gr. de beurre frais - 15 gr. de persil haché très fin - 10 gr d'ail haché très fin - 15 gr; d'échalotes hachées très fin - 8 gr. de sel -2 gr. de poivre frais moulu.

Bien malaxer le tout - mettre dans chaque coquille un peu de fond de cuisson, une noisette de ce beurre. Introduire un escargot froid égoutté, l'escargot chasse le beurre au fond de la coquille - Boucher totalement cette dernière par un apport de beurre. Placer les escargots sur un plat spécial (escargotière) de sorte que le beurre ne s'écoule pas pendant la cuisson. Les chauffer au four et servir lorsque le beurre est mousseux.