

TIMBALE D'ESCARGOTS AUX FINES HERBES.

INGREDIENTS:

Pour 4 personnes: 250 gr. de crème - 36 escargots Petit-Gris ou Gros Gris au court-bouillon - 4 ou 5 échalotes - 1 gousse d'ail - 200 ml de vin blanc sec - fines herbes - 5 gr. de sauge - 10 gr. de persil - 5 gr. de ciboulette - 10 gr. de cerfeuil - beurre et farine.

PREPARATION:

Laisser fondre les échalotes hachées dans du beurre. Ajouter le vin blanc, la crème et le court-bouillon. Laisser réduire, presser l'ail dans la préparation. Réchauffer les escargots dans la préparation. Lier la sauce avec la farine et du beurre. Au dernier moment, ajouter les fines herbes hachées.