

ESCARGOTS EN BEIGNETS

1. Ingrédients pour 8 couverts

- Pâte à beignet
- 200 gr. de beurre d'escargots
- 48 escargots petits gris

2. Mise en place

- essuyer les escargots (essuie-tout)
- préparer la pâte à beignets
- préparer le beurre d'escargots

3. Service

- plonger les escargots un à un dans la pâte à beignets
- les plonger un à un dans la friture à 180°
- dès coloration, les sortir et servir sur assiette

4. Envoi

- 6 escargots par personnes sur assiette chaude
- disposer une rondelle de beurre d'escargots sur les escargots