

Les escargots à la Chablisienne
--

Classique

1. Ingrédients pour 4 couverts

4 douzaines d'escargots & leur coquille
300 gr de beurre d'escargots
100 gr d'échalotes hachées
2 dl de vin blanc de chablis
4 c à s de glace de viande

2. Mise en place

Faire réduire le vin blanc avec les échalotes au $\frac{3}{4}$, puis lier avec la glace de viande
Laisser encore cuire quelques minutes
Mettre un peu de cette sauce en premier lieu dans la coquille, puis l'escargot et ensuite le
beurre d'escargots.
Cuire au four en escargotière à 175 ° jusqu' a ce que les escargots chantent