

Les escargots à la dijonnaise

Classique

1. Ingrédients pour 4 couverts

4 douzaines d'escargots
leurs coquilles
300 gr de beurre
2 gousses d'ail écrasées
1 c à c de truffes hachées
200gr de moelle passé au tamis
150gr d'échalotes hachées
2 dl de vin blanc de chablis
sel, poivre.

2. Mise en place & service

Faire réduire le vin blanc avec les échalotes au $\frac{3}{4}$, refroidir
Puis mélanger avec le beurre, la moelle passée à travers un tamis, l'ail écrasé, sel, poivre
Mettre un peu de cette préparation dans la coquille, puis l'escargot cuire au four en escargotière à 175 ° jusqu'à ce que les escargots chantent.

Servir avec de la baguette bien fraîche