

Les escargots à la mode de l'abbaye
--

Classique

1. Ingrédients pour 4 couverts

4 douzaines d'escargots
4 petites échalotes hachées
1 c à soupe à ras de farine
1 ½ dcl crème
2 jaunes d'œufs
80 gr de beurre

2. Mise en place & service

Faire revenir les échalotes dans la moitié du beurre, ajouter les escargots.
Saupoudrer la farine, bien mélanger.
Assaisonner, mouiller avec la crème
Mijoter 12 à 15 minutes.
Lier avec les jaunes d'œufs
Monter avec le restant du beurre.
Servir avec de la baguette bien fraîche.