

🔪 Difficulté : Facile 🕒 Temps de préparation : 5 min 🍳 Temps de cuisson : 15/20 mn



12 ESCARGOTS BEURRE MAITRE D'HÔTEL

Escargots généreusement nappés d'un beurre maître d'hôtel fondant, parfumé au persil et au citron, pour une bouchée festive et gourmande qui annonce un repas en toute convivialité.

LES INGRÉDIENTS



Escargots beurre maitre d'hotel

12



grande tranche de pain de campagne

1



Mesclun de salade verte

1 belle poignée

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile de noix ou d'olive

selon votre goût



Sel & Poivre



Vinaigre balsamique ou xérès

L'ÉQUIPEMENT

,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 200°

ÉTAPE 2

Lavez et essorez soigneusement le mesclun. Dans un petit bol, mélangez l'huile, le vinaigre, une pincée de sel et un peu de poivre. Assaisonnez légèrement la salade juste avant de servir.

ÉTAPE 3

Enfournez les escargots pendant 15/20 minutes, jusqu'à ce que le beurre soit bien fondu et légèrement frémissant.

ÉTAPE 4

Faites légèrement griller la tranche de pain de campagne pour qu'elle soit croustillante à l'extérieur et moelleuse à cœur.

ÉTAPE 5

Disposez les escargots bien chauds dans l'assiette, accompagnez-les du mesclun de salade et de la tranche de pain de campagne. Le pain servira à savourer le délicieux beurre parfumé.