



6 personnes



30 minutes



Beurre d'escargot

1- Sortez le beurre du réfrigérateur afin qu'il ne soit pas trop froid.

2- Dans un robot, hachez les échalotes et l'ail, puis ajoutez le persil, le poivre et le mélange 4 épices.

3- Mélangez intimement le tout jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.

Pour 60 escargots :

- 250g de beurre salé
- 20g d'échalotes
- 30g de persil
- 10g d'ail épluché
- 2,5g de poivre noir
- 2,5g de 4 épices