

**Ça
vient
de chez
nous**

Les escargots

n°9 Décembre 2020

Ça vient d'ici

LES ESCARGOTS DES CHÂTEAUX

Hugues LEROUX- 7 Rue de la Vove, 41500 Villexanton

Vente d'escargots préparés : samoussas, préfous, croquilles, tartinades, cassolettes - Atelier sur place

HORAIRES : Vendredi : de 16h à 19h



Recette proposée par l'agent de cantine de Mer

Mini bouchées aux escargots

LES INGRÉDIENTS

150 g de beurre
2 échalotes
3 gousses d'ail
1 bouquet de persil plat
Sel fin, Poivre
24 mini-bouchée feuilletée
à garnir
24 escargots cuits.

LA PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°C (th6).
- Coupez le beurre en morceaux et le laisser ramollir à température ambiante.
- Hacher très finement le persil. Peler et hacher l'ail et l'échalote.
- Fouetter le beurre jusqu'à obtenir la consistance d'une pommade.
- Ajouter le persil, l'ail et l'échalote et mélanger.
- Mettre au frais 30 min.
- Disposer dans chaque mini-bouchée 1 escargot puis garnir jusqu'à raz-bord de beurre d'escargot.
- Enfourner 10 min. C'est prêt !

L'astuce anti-gaspi

QUE FAIRE AVEC LES ÉPLUCHURES DE CLÉMENTINES ?

Qui n'apprécie pas une bonne clémentine bien fraîche après un repas copieux de Noël ? Ne jetez pas les peaux de clémentines, vous pourrez les recycler pour en faire une confiserie gourmande :

- Écorces de clémentines confites
- Clémentinettes
- Gâteau infusé au sirop de clémentines