

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



15 MIN



4 P.



CUVÉE 8 PFISTER

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

MUFFINS AUX ESCARGOTS

Ingrédients

- 48 escargots
- 10 g de beurre
- 3 gousses d'ail
- 20 g de persil
- Sel, poivre
- 120 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 160 g de lait
- 60 g de beurre fondu
- 20 g d'oignons frits dans un peu de beurre

- Hacher l'ail et le persil.
- Faire revenir les escargots avec un peu de beurre, le persil et l'ail pendant 2 minutes.
- Rectifier l'assaisonnement et mettre les escargots dans les moules à muffins.
- Mélanger la farine avec la levure, ajouter les œufs et le beurre fondu. Mélanger pour obtenir une masse homogène.
- Verser cette masse sur les escargots et mettre sur le dessus un peu d'oignons frits.
- Enfourner dans un four à 200° pendant 15 minutes.
- A l'issue laisser refroidir légèrement pour mieux démouler les muffins aux escargots