

Beurre D'escargots



Nombres de personnes : 6

Ingrédients

250 gr de beurre de qualité - 2 échalotes - 1/4 botte de persil plat - 4 gousses d'ail - Sel - Poivre du moulin

Préparation

Sortir le beurre du réfrigérateur 2 heures à l'avance
Ciseler les échalotes en petits morceaux
Ciseler le persil à l'aide d'une paire de ciseaux
Hacher les gousses d'ail
Ramollir le beurre jusqu'à une consistance pommade.

Dans un mixer mettre tous les ingrédients, assaisonner avec le sel et le poivre du moulin. et mixer le tout jusqu'à obtention d'une pommade.

Utilisation :

Petits feuilletés d'escargots pour apéritifs