

Escargots au vin blanc

1 boîte moyenne d'escargots

150 g de beurre mou

Sel et poivre

Persil haché + 4 caïeux d'ail haché

Vin blanc d'alsace (j'ai utilisé du gewürztraminer)

Dans un bol ou une casserole déposez le beurre mou puis incorporez le persil et l'ail haché, du sel et du poivre et mélangez. Faites fondre quelques secondes (environ 10 à 15 secondes) votre beurre sur votre feu, puis hors feu incorporez 3 à 4 cuillères à soupe de vin blanc et mélangez.

Egouttez et rincez les escargots puis les incorporer dans votre beurre et mélangez. Mettre au frais 20 mn. Ensuite déposez vos escargots avec le beurre dans votre plat et mettre au four à 240 °durant 8mn environ, juste le temps que votre beurre soit frémissant.