



Beurres

Beurre d'escargots



24h10 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

24h

REPOS

474

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

250 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 **Echalote(s)**
1 **Persil plat**

Étape 1

Préparation du beurre d'escargots

- 1 Sortir le beurre du réfrigérateur quelques heures avant pour lui laisser le temps de ramollir.
- 2 Éplucher et ciseler les échalotes.
- 3 Brouiller les gousses d'ail en les écrasant sous le plat de la lame puis les détailler grossièrement.
- 4 Prélever des feuilles de persil et les hacher très finement.
- 5 L'utilisation du persil plat est plus appropriée que le persil frisé.
- 6 Placer les ingrédients dans un saladier puis ajouter le beurre pommade.
- 7 Amalgamer soigneusement le tout à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 8 Saler et poivrer puis mélanger à nouveau.
- 9 Le beurre d'escargot est prêt. Il peut être congelé en portions ou conservé plusieurs jours au réfrigérateur dans un récipient hermétiquement fermé.
- 10 Pour l'utiliser plus facilement, on peut également le rouler dans un film alimentaire comme un boudin. Refermer soigneusement le film après utilisation.