

# PETITS-GRIS DE NAMUR À L'AIL DES OURS



## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Petits-gris de Namur	12 pc (escargots)
échalote	1 pc
Beurre	Quantité souhaitée
Persil haché	2 c. à s.
Jus d'escargots	Quantité souhaitée
crème fraîche	250 ml
Feuilles d'ail des ours	Quantité souhaitée
fleurs d'ail des ours	Quantité souhaitée (pour la décoration)
Sel, poivre	

## Préparation

1. Mixer quelques feuilles d'ail des ours. Réserver.

---

---

2. Faire revenir une petite échalote dans du beurre, sans coloration.

---

---

3. Ajouter les 12 petits-gris de Namur ainsi que le persil haché.

---

---

4. Mouiller avec un peu de jus des escargots. Crémer et assaisonner de sel et de poivre.

---

---

5. Ajouter les feuilles d'ail des ours hachées. Rectifier l'assaisonnement.

---

---

6. Garnir avec les pétales des fleurs.

---

---