

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.
