

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



## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrediént	Quantité
<b>Petits-gris de Namur</b>	12 pc (escargots)
<b>échalote</b>	1 pc
<b>Beurre</b>	0 Quantité souhaitée
<b>Persil haché</b>	2 c. à s.
<b>Jus d'escargots</b>	0 Quantité souhaitée
<b>crème fraîche</b>	250 ml
<b>Feuilles d'ail des ours</b>	0 Quantité souhaitée
<b>fleurs d'ail des ours</b>	0 Quantité souhaitée (pour la décoration)
<b>Sel, poivre</b>	

## 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. Crêmer 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.

---

---