



LA MAISON DE L'ESCARGOT

à Paris depuis 1894

RECETTE : Escargots aux cèpes

Escargots aux cèpes pour 4 personnes :

- 36 chairs d'escargots
- 300 gr de cèpes juste nettoyés et coupés en gros dés
- 1 cuillère à soupe de graisse d'oie ou de canard
- 100 gr de beurre d'escargots
- Sel poivre du moulin
- 20 cl de sauce au vin (si vous avez)

Faites sauter les cèpes dans la graisse d'oie puis ajoutez le beurre d'escargots puis les escargots eux-mêmes. Salez (peu) et poivrez.

Et maintenant, bonne dégustation !