



Escargots à la crème d'ail

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 douzaines d'escargots
- 10 gousses d'ail
- 25cl de crème
- Thym
- Sel et poivre

Éplucher l'ail et retirer les germes. Les mettre dans une casserole et les faire blanchir.

Les rincer à l'eau froide. Puis les cuire dans la crème et le thym, et avec un mixeur-plongeur, mixer pour obtenir un mélange crémeux.

Ajouter les escargots, faire bouillir et déguster.

Bon appétit !