

RECETTE CUISINE des GONES

ESCARGOTS A LA CHAUTAGNARDE

Ingrédient: Pour 4 personnes

4 douzaines d'escargots

20 g de beurre

beurre persillé

2 échalotes

1 verre vin rouge de Chautagne (Vins de Savoie, AOC)

sel, poivre

Recette :

Égoutter et laver les escargots,

Dans une sauteuse, avec un peu de beurre, faites fondre les échalotes finement découpées, et mettre les escargots.

Une fois bien doré, enlever le tout, mettre du vin rouge de **Chautagne** et faire réduire.

Remettre les escargots et les échalotes, faire mijoter 5 mn, bien assaisonner sel et poivre.

Ajouter de la crème fraîche et du beurre persillé

Bon Appétit

