

Beurre d'escargots

Ingrédients

- 250g de beurre
- 30g de persil trillé
- 20g d'ail épluché
- 10 g d'échalotes
- 5g de sel fin
- 2,5g de poivre

Préparation

Sortez le beurre du réfrigérateur afin qu'il ne soit pas trop froid.

Hachez les échalotes l'ail , et le persil.
Ajoutez le poivre et le sel

Mélangez intimement le tout jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.