

Poêlée de bulots au beurre d'escargot

CUISIMAGES

Réf :
2606

Type :
Coquillages

Préparation :
20 min
Repos: 30 min

Cuisson :
15+5 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 1,3 Kg de bulots
- 60 g de beurre demi-sel
- 3 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe de persil ciselé
- 1 cuillère à soupe de gros sel

Bouillon :

- 1 oignon
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 1 pincée de gros sel



Laissez dégorger les bulots dans l'eau avec 1 cuillère à soupe de gros sel pendant 30 min.



Préparez le bouillon et portez à ébullition. Ajoutez les bulots et faites cuire 15 min dans l'eau bouillante.



Egouttez le tout dans une passoire et rafraîchissez sous l'eau du robinet.

Otez les bulots de leur coquille à l'aide d'un petit pic.

Pelez l'ail, coupez le finement et mettez le avec le beurre dans une poêle, sur feu moyen.

Ajoutez les bulots, le persil ciselé et mélangez bien le tout. Laissez cuire 5 min.



Conseils
Variante
Vin

Servez chaud

Muscadet