



Bonbons d'Escargots au chèvre frais de Valençay, ail et persil

*Démonstration réalisée par Patrick Poitou, chef du restaurant Le Bistrot Gourmand (Châteauroux)
4 juillet 2013*

Ingrédients :

32 escargots de bourgogne
200g de fromage de chèvre frais de Valençay
½ botte de ciboulette ciselée
½ botte de persil plat
2 gousses d'ail haché très fin
Chapelure fine
Farine
2 œufs battus
Huile de pépin de raisin pour friture

Mélanger le fromage de chèvre avec les herbes et l'ail hachés. Enrober les escargots avec cette préparation. Panner les bonbons d'escargots. Passer à la friteuse. Dresser et déguster.