



Bon appétit !

Les Faux-Escargots du Chasseur

par René Kaenzig

Je ne me suis pas reconverti en chasseur d'escargots...

Mais voilà ma propre variante pour servir mes "faux" escargots. Je ne suis pas trop fan des vrais escargots, à part la sauce aux herbes qui me va bien. Alors j'en ai fait une copie avec du filet-mignon de chevreuil et cette fameuse sauce à base de beurre et de bonnes petites herbes aromatiques. Vos convives seront aux anges...



La manœuvre est simple. On placera les petits morceaux de filet-mignon de chevreuil (ou autre morceau bien tendre de viande de chevreuil, chamois ou volaille) dans une assiette à escargots. On posera sur les petits morceaux de viande du beurre aux herbes que l'on aura confectionné soi-même ou acheté tout prêt au magasin. Ceci passe au four à 200°C pendant 8 minutes... et le plat est à point pour être servi. Avec quelques morceaux de pain pour ne donner aucune chance à la sauce de laisser des traces.

Bon appétit !

