

Farce au fromage de chèvre

Je donne les proportions pour 100 escargots cuits au court-bouillon achetés en bocaux ou congelés chez votre héliculteur préféré si vous ne les produisez pas vous-mêmes (voir préparation de base).

- 400g de fromage de chèvre en bûche,
- 50g de beurre doux,
- 50g de beurre demi-sel,
- 4 gousses d'ail hachées finement.

Pétrir l'ensemble jusqu'à obtenir une pâte bien lisse,... et c'est tout !

Utiliser cette farce en remplacement de la traditionnelle farce à la bourguignonne, en coquilles, en bouchées, ou, comme moi, directement dans des assiettes spéciales à alvéoles. C'est réellement délicieux !