

... chaque escargot dans une coquille. Garnir de beurre assaisonné. Mettre ensuite les escargots  
 ... préchauffé à 180°C. Laisser frémir le beurre quelques instants puis servir très chaud. Beurre  
 ... utiliser: Beurre fin 125 g, persil 5 g, ail 2 g, échalotes 2 g, une pincée de sel et de poivre.  
 ... puis mélanger le tout au beurre avec sel et poivre. Conseils: Ne pas ouvrir à l'avance.

... Sieb geben und abtropfen lassen. Jede Schnecke in ein Gehäuse legen, dann mit Kräuterbutter  
 ... Die Schnecken in einen auf 180°C vorgeheizten Ofen geben. Sobald die Butter zerläuft, können die  
 ... und heiß serviert werden. Kräuterbutter: Zubereitung für diese Dose: 125g Butter, 5g Petersilie, 2g  
 ... Salz und Pfeffer. Petersilie, Knoblauch und Schalotten zerkleinern und zusammen mit Butter, Salz  
 ... An einem trockenen und kühlen Ort lagern und nicht vor Gebrauch öffnen

**pour 100g - Durchschnittliche Nährwerte pro 100g Produkt**

pour un adulte-type / Referenzbeiträge für einen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

	pour 100 g	% A.R.*		für 100 g	% A.R.*
Energie	338 kJ / 80 kcal	4 %	Protéines / Eiweiß	16 g	32 %
Fett	1,1 g	2 %	Sel / Salz	0,69 g	12 %
Acides gras saturés / Sättigte Fettsäuren	0,2 g	1 %			
Glucides / Kohlenhydrate	1,3 g	1 %			
Sucres / Zucker	< 0,5 g	< 1 %			



... SAINT-VAREN LOCALIEM - WWW.CONCORTO.FR