

SPAGHETTINIS AUX ESCARGOTS À L'AIL ET À LA BIÈRE

Ingrédients : pour 2 portions

- 1 boîte d'escargots
- 2 gousses d'ail hachées
- ½ oignon
- 1 c. à soupe (15 g) de beurre
- *Ajout de 3 champignon émincés (un reste mais on pourrait définitivement mettre +)*
- 2 tranches de bacon hachées mince
- Crème s 35 % (*environ ½ -2/3 tasse/ 125 -150 ml de mélange laitier 5% à cuisson*)
- Parmesan râpé (*au goût*)
- ½ tasse (125 ml) de bière blonde de type Tuborg (*mis de la Coors Light*)
- Spaghettinis

Préparation :

1. Dans une poêle chaude avec 1 c. à soupe de beurre, faire suer le bacon jusqu'à ce qu'il ait rendu un peu de son gras.
2. Ajouter les oignons et les champignons et faire cuire quelques minutes.
3. Rincer les escargots et les rajouter avec l'ail dans la poêle.
4. Faire cuire les spaghettinis environ 7 min (*ou selon les directives de l'emballage*) dans une eau bouillante salée.
5. Déglacer les escargots avec de la bière blonde et ajouter la crème. Laisser épaissir le mélange et servir sur les spaghettinis.

Source : Zeste

<https://www.zeste.ca/recettes/spaghettinis-aux-escargots-a-l-ail-et-a-la-biere>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 1^{er} octobre 2024

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2024/10/spaghettinis-aux-escargots-lail-et-la.html>