

# **BOUCHÉES D'ESCARGOTS AU NOILLY**

## **Liste des courses**

- 2 douzaines d'escargots en conserve
- 4 bouchées feuilletées
- 150 g de champignons de Paris frais
- Fond de veau déshydraté
- Crème liquide (20 cl)
- Beurre (40 g)
- 1 échalote
- Vinaigre de vin
- Noilly-Prat (Vermouth blanc)