

Macaronis aux escargots et aux noix



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
100 grammes	Bouillon de légumes en boîte 1 kg MAGGI	0135462
250 grammes	Crème liquide 35% MG	~
1	Escargots de Bourgogne en boîte 4/4 SABAROT	0027752
1	Macaroni aux oeufs en sac 5 kg PANZANI	0043397
250 grammes	Noix de pécan crue en sachet 1 kg KREEKS	0087376
150 grammes	Parmesan râpé	~
15 grammes	Persillade lyophilisée en boîte 115 g DUCROS	0170860
PM	Poivre noir en boîte 420 g DUCROS	0010331
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

Étapes de préparation

- 1 Cuire les macaronis dans un grand volume d'eau salée, puis les égoutter.
- 2 Egoutter et rincer les escargots de bourgogne.
- 3 Pocher les escargots dans le bouillon de légumes.
- 4 Ajouter le persillade lyophiliser.
- 5 Mélanger les macaronis et les escargots, ajouter les cerneaux de noix.
- 6 Ajouter la crème liquide.
- 7 Rectifier l'assaisonnement et saupoudrer de parmesan râpé.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côtes-du-Rhône blanc AOC 2016 en bouteille 75 cl LE VIOGNIER DE TIMOTHEE