

## Escargots au roquefort

Avoir des escargots cuits pendant  
3h dans un court-bouillon.

Préparer la sauce  
faire une bechamelle avec  
carottes, oignon, échalote.

Ajouter ensuite les courgettes  
en cubes - laisser mijoter -

Ajouter les escargots cuits,  
ajouter à l'arrondage, ajouter  
une tranche de roquefort  
coupé grossièrement - laisser

fondre. Ajouter 2 grosses cuill.  
de crème fraîche et laisser  
mijoter -

Servir en casseroles -