



Entrées chaudes aux produits de la mer
Escargots au vin blanc



35 min 15 min 20 min **0** **560**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des escargots au vin blanc

- 1 Rincer puis égoutter les escargots.
- 2 Oter la partie terreuse des champignons, les laver puis les couper en lamelles.
- 3 Hacher les échalotes, l'ail et le persil (en conserver un peu pour le dressage) puis mélanger ce hachis au beurre mou. Saler, poivrer.
- 4 Dans une sauteuse, sur feu moyen faire fondre ce beurre. Ajouter les champignons. Les faire rissoler pendant 2 ou 3 minutes en les faisant sauter.
- 5 Ajouter les escargots et mélanger.
- 6 Verser le vin pour déglacer et faire réduire le liquide de moitié environ 12 minutes.
- 7 Ajouter alors la crème fraîche, la muscade et faire encore réduire de moitié, sur feu vif pendant environ 2 à 3 minutes.
- 8 Rectifier l'assaisonnement.

48 **Escargot(s)**
500 g **Champignon(s) de Paris**
100 g **Beurre**
40 cl **Vin blanc**
25 cl **Crème fraîche épaisse**
2 **Gousse(s) d'ail**
2 **Echalote(s)**
1 botte(s) **Persil frisé**
1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 2

Dressage

- 1 Répartir dans des cassolettes éventuellement chauffées

quelques minutes au four. Parsemer de persil haché.

2 Servir très chaud dans des cassolettes avec du pain grillé.