



Entrées chaudes aux produits de la mer
Cassolette d'escargots



1h 15 min 45 min 0 336

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Pré-cuisson de la garniture

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Éplucher et hacher l'ail à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Peler les échalotes puis les ciseler finement à l'aide du couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 3 Peler les champignons de Paris avec le couteau d'office, en enlevant délicatement la peau des chapeaux de la base vers le sommet.
- 4 Couper les champignons en lamelles avec le couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 5 Faire chauffer une sauteuse et faire fondre le beurre. Verser les échalotes et l'ail hachés, les faire dorer en les remuant avec une cuillère en bois.
- 6 Incorporer les champignons et les faire cuire pendant 5 minutes.
- 7 Ajouter les lardons et les escargots, les faire revenir pendant 5 minutes également.
- 8 Déglacer avec le vin rouge puis assaisonner de sel et poivre. Couvrir et laisser cuire sur feu doux pendant 20 minutes.

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la garniture

42 **Escargot(s)**
200 g **Lardon(s)**
200 g **Champignon(s) de Paris**

Ingrédients pour la sauce

50 cl **Vin rouge**
15 cl **Crème liquide (fleurette)**
50 g **Beurre**
2 **Echalote(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 branche(s) **Persil frisé**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 2

Cuisson au four

- 1 Ciseler le persil finement avec le couteau éminceur.
- 2 Ajouter le persil et verser la crème liquide dans la sauteuse, mélanger avec la cuillère en bois.
- 3 Répartir la préparation dans des cassolettes et enfourner pendant 15 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les cassolettes du four et servir bien chaud.