

Entrées chaudes aux produits de la mer

Fricassée d'escargots aux champignons de saisons



30 min **20 min** **10 min** **0** **108**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Fricassée d'escargots

24 **Escargot(s)**
200 g **Champignon(s) sauvage(s)**
1 **Tomate(s)**
50 g **Crème fraîche épaisse**
1 **Echalote(s)**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Beurre d'herbes

30 g **Beurre**
1 **Persil plat**
1 **Estragon**
1 **Echalote(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Noisette(s) en poudre**

Étape 1

Préparation du beurre d'herbe

- 1 Equeuter le persil, effeuiller l'estragon.
- 2 Hacher grossièrement les herbes au couteau.
- 3 Eplucher et hacher l'ail.
- 4 Eplucher et hacher l'échalote.
- 5 Réserver le tout dans une assiette, ajouter le beurre pommade en dés, puis écraser et mélanger avec une fourchette.
- 6 Une fois le beurre bien amalgamé, ajouter les noisettes préalablement concassées et mélanger avec la fourchette. Débarrasser dans un bol.

Étape 2

Découpe des ingrédients

- 1 Monder la tomate, la couper en quatre et l'épépiner.
- 2 Retirer la peau et couper la chair en petits dés. Réserver dans un bol.
- 3 Ciseler l'échalote. Réserver.
- 4 Couper les escargots en petits morceaux. Réserver.

- 5 De la même manière, couper les pleurotes en petits dés. Réserver.
- 6 Nettoyer les chanterelles en les grattant avec un couteau d'office, puis les couper en dés et réserver avec les pleurotes.

Étape 3

Cuisson de la fricassée

- 1 Chauffer de l'huile d'olive dans une sauteuse et faire suer les échalotes.
- 2 Ajouter les champignons, remuer à la maryse.
- 3 Ajouter les escargots, les tomates, la crème, du sel et du poivre. Bien mélanger et laisser cuire 5 minutes.
- 4 Enfin, incorporer le beurre aux herbes à la préparation.

Étape 4

Dressage

- 1 Dresser la fricassée d'escargot dans de petits ramequins sur un plat de service.
- 2 Surmonter de quelques noisettes concassées, saupoudrer également le plat.