

RECETTE

Champignons farcis aux escargots (6)

Pour 2 personnes

Ingrédients:

6 champignons à farcir

Pour la garniture:

- 1 douzaine de petits escargots de Bourgogne ou de petits gris cuits au naturel, lavés et égouttés
- 1 échalote et 2 gousses d’ail, nettoyées et hachées menues
- 20 gr de beurre
- 1 cc de vinaigre de vin
- 200 ml de vin blanc sec
- 100 ml de crème épaisse
- 1 cs de persil haché
- 1cs de ciboulette émincée
- sel, poivre, jus d’un demi-citron
- Fromages: emmenthal, mozzarella ou cheddar doux à choix

Préparation:

Nettoyer les champignons – enlever les queues que vous ajouterez à la préparation ci-après, saler, poivrer légèrement dedans.

Faire fondre le beurre à feu doux – ajouter les gousses d’ail, l’échalote et faire revenir sans brûler jusqu’à ce qu’elles deviennent translucides + queues de champignons.

Ajouter les escargots, laisser cuire quelques minutes en brassant, saler et poivrer.

Déglacer avec une c. à café de vinaigre de vin, mélanger, ajouter le vin blanc et la crème.

Ajouter la ciboulette, le persil haché et le jus citron en mélangeant sans faire chauffer.

Placer une cuillère d’escargots en sauce dans les champignons.

Selon goût, ajouter le fromage sur le dessus et faire gratiner jusqu’à ce qu’il soit fondu (sans plus sinon vos escargots seront trop durs).

Bon appétit