

Saison

2015/2016

Maison de Quartier de Bregille

Poêlée d'escargots à la crème de champignons

Laver et égoutter les champignons puis les émincer. Mettre une noix de beurre dans une casserole et faire revenir l'échalote émincée en prenant soin qu'elle ne se colore pas.

Ajouter les champignons et remuer de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils crachent leur eau.

Ajouter la crème, saler et poivrer légèrement, et laisser mijoter environ 15/20 minutes.

Pendant ce temps, retiter le vert du poireau, séparer le blanc en deux en le coupant dans le sens de la longueur.

Après l'avoir lavé, égouté et émincé, le faire revenir dans une noix de beurre et en rectifier l'assaisonnement en le salant.

Égoutter les escargots, les faire rôtir au beurre dans une poêle jusqu'à obtenir une légère coloration.

Mixer et passer la crème de champignons.

Dresser de belles assiettes creuses, en commençant par y déposer, dans le fond, la fondue de poireaux, sur laquelle vous dresserez 1 dz d'escargots. Mixer à nouveau la crème de champignons et en napper les escargots.

Pour la partie déco, dresser du cerfeuil et des graines de betterave rouge germée sur votre assiette.

Recette
du
12 octobre 2015

Ingrédients :

1 bocal de 6 dz d'escargots
au court bouillon

250g de champignons de Paris (ou autres)

1 beau poireau - 1 échalote

25cl de crème fleurette

sel - poivre

3 noix de beurre

Les petits plats de Monique et Jacqueline