

## Fricassée d'escargots aux cèpes



Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 douzaines d'escargots en boîte

500 g de cèpes

2 échalotes

1 gousse d'ail

100 g de beurre

20 cl de crème fraîche

50 g de cerneaux de noix

1/2 bouquet de persil plat

25 cl de vin blanc sec

Sel et poivre du moulin

Nettoyer les cèpes, couper le pied terreux et les détailler en morceaux. Les faire revenir dans une poêle avec une noix de beurre jusqu'à ce que l'eau de végétation soit évaporée. Assaisonner.

Rincer les escargots, les égoutter et les mettre dans une casserole avec le vin blanc, sel et poivre. Faire frémir 2 mn puis les retirer de la casserole avec une écumoire. Les égoutter. Faire bouillir le vin pour le réduire de moitié.

Peler et hacher les échalotes et l'ail et ciseler le persil. Les mixer grossièrement avec les cerneaux de noix, le beurre et le vin réduit.

Remettre les escargots dans une casserole avec les cèpes et la préparation précédente.

Ajouter la crème fraîche, mélanger délicatement et faire chauffer doucement. Vérifier l'assaisonnement et servir sans attendre.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>