

Cassolette d'escargots au Pinot Blanc

Pour 6 Personnes

Ingrédients

- escargots : 6 douzaines
- champignons de Paris : 200 g
- cèpes : 200 g
- vinaigre de vin : 2 c. à soupe
- pinot blanc : 60 cl
- bouillon de volaille : 60 cl
- échalote : 3
- ail : 2 gousses
- beurre : 30 g
- persil haché : 3 c. à soupe
- crème fraîche épaisse : 5 c. à soupe
- sel, poivre



Préparation

Epluchez et hachez finement les échalotes. Epluchez et pressez les gousses d'ail.

Nettoyez les champignons de Paris et les cèpes. Coupez-les en morceaux s'ils sont trop gros puis passez-les rapidement dans un bain d'eau vinaigrée.

Faites fondre le beurre dans une cocotte sur feu doux. Ajoutez les échalotes hachées et laissez-les fondre 2 à 3 min.

Ajoutez les escargots, le bouillon de volaille, le pinot blanc et les champignons.

Laissez cuire à feu doux pendant 15 min. Assaisonnez de sel et de poivre.

Versez la crème fraîche et ajoutez les gousses d'ail. Faites cuire encore 5 min.

Servez après avoir saupoudré de persil haché.