

# Cassolette d'escargots aux champignons

## Ingrédients pour 4 personnes :

4dz d'escargots calibre moyen au court bouillon (conserver le bouillon pour la cuisson).

500 gr de champignons (chanterelle, pied de mouton, pleurotes, champignons de paris,...)

2 cuillères à soupe de persil

40cl de crème fraîche liquide

4 gousses d'ail

2 échalotes

Sel, poivre,

Beurre pour la cuisson

## Préparation (30 mn):

1. Faire revenir les échalotes ciselées dans une noix de beurre pendant 2 mn. Y ajouter les champignons et les faire colorer. Saler, poivrer.
2. Une fois les champignons colorés, y ajouter l'ail et le persil hachés.
3. Egoutter les escargots en conservant le bouillon.
4. Poêler les escargots rapidement avec les champignons et réserver dans un plat creux.
5. Dans la poêle, verser le bouillon filtré et laisser réduire 2/3 mn.
6. Ajouter ensuite la crème fluide et laisser à nouveau réduire.
7. Y ajouter le mélange escargots - champignons. Vérifier l'assaisonnement.
8. Servir accompagné de tagliatelles fraîches, riz, ou dans des petits feuilletés.