

# BOUCHÉES D'ESCARGOTS AU NOILLY

Avril 2003 (Actualisé en décembre 2016)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 2 douzaines d'escargots en conserve
- ★ 4 bouchées feuilletées
- ★ 150 g de champignons de Paris frais
- ★ 2 cuillères à café de fond de veau déshydraté
- ★ 20 cl de crème liquide
- ★ 40 g de beurre (25 + 15)
- ★ 1 échalote
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ 5 cl de Noilly-Prat (Vermouth blanc)
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Saladier, Egouttoir, Poêle, Sauteuse

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Moyenne

Coût (indicatif) : 8,30 € (soit 2,08 € par personne)



## Recette :

Rincer et égoutter les escargots. Peler et émincer finement l'échalote. Rincer et éplucher les champignons, les émincer et les faire tremper rapidement dans l'eau vinaigrée. Les égoutter et les faire suer à feu doux dans une poêle avec 25 g de beurre, saler, poivrer et laisser évaporer l'eau rendue par les champignons; arrêter la cuisson avant dessèchement. Préchauffer le four à thermostat 5 (150°C) pendant 10 minutes.

Dans une sauteuse, faire revenir les escargots et l'échalote dans 15 g de beurre en remuant durant 3 minutes sur feu vif, puis 10 minutes sur feu doux. Saler légèrement, poivrer et ajouter les champignons. Verser le Noilly et le fond de veau dans la sauteuse, porter à ébullition et ajouter la crème liquide. Laisser frémir pour bien lier la sauce. Rectifier éventuellement l'assaisonnement. Réserver au chaud.

Chauffer les bouchées 10 minutes à four doux thermostat 5 (150°C). Remplir avec la préparation aux escargots et servir immédiatement. Répartir le reste de crème autour des feuilletées dans les assiettes.

## Boisson :

Un Sauvignon de Touraine servi à 10°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.