

FRICASSÉE D'ESCARGOTS PETITS GRIS

Juillet 2011 (Actualisé en juin 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 douzaines d'escargots petits gris au naturel
- ★ 150 g de cèpes frais ou à l'huile
- ★ 2 échalotes
- ★ 4 brins de persil
- ★ 80 g de beurre
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Égouttoir, Casserole, Bol, Brosse, Poêle

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 10,40 € (soit 2,60 € par personne)



Recette :

Égoutter les escargots et bien les rincer. Clarifier le beurre dans une casserole, le décanter dans un bol. Si les cèpes sont frais, les brosser, les essuyer avec un linge humide et les émincer; les égoutter s'ils sont à l'huile. Peler les échalotes et les émincer finement. Dans une large poêle, verser le beurre clarifié, le chauffer à feu doux, ajouter les cèpes et laisser suer deux minutes, ajouter le hachis d'échalotes et laisser suer à nouveau deux minutes en remuant continuellement. Incorporer les escargots, augmenter un peu le feu, bien mélanger et poursuivre la cuisson encore 3 minutes. Parsemer de persil, et réchauffer encore 2 minutes en tournant sans cesse. Servir bien chaud avec du pain de campagne.

 Si l'on ramasse soi-même des **escargots**, on peut les préparer selon la recette des *escargots petits gris au beurre d'escargot*.

Boisson :

Un blanc de Bourgogne : un Rully servi à 10°C. (*)

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