

BOUILLON D'ESCARGOTS AUX POIREAUX ET AU CRESSON.

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES:

24 petit-gris, 1 cuillère à café d'oignons hachés, 2 cuillères de purée de cresson, 6 dl. de crème fraîche, un filet de Ricard, 2 dl de fond de volaille, 4 cuillères à café de poireau- émincé et cuit, 1 noix de beurre.

PREPARATION:

Dans un poêlon, laisser blondir les oignons dans le beurre. Déglacer avec le Ricard, ajouter le fond de volaille et laisser réduire de moitié. Ajouter ensuite la crème fraîche, porter à ébullition et laisser de nouveau réduire d'un tiers. Ajouter la purée de cresson et passer au chinois fin. Napper les escargots et le poireau préalablement réchauffés et assaisonnés de la sauce au cresson. Porter à ébullition et monter avec une noix de beurre. Servir en cassolette individuelle.