

CASSOLETTES D'ESCARGOTS AUX CHAMPIGNONS.

INGREDIENTS: Pour 4 personnes. 50 gr. de beurre - 2 échalotes hachées - 4 douzaines d'escargots en boîte - 4 belles têtes de champignons - 2 cuillerées à soupe de cognac - 12 câpres - 2 cuillerées à café de raisins de Smyrne 1 verre de vin blanc sec - sel - poivre - 1 cuillerée à café de maïzena 4 cassolettes.

PREPARATION:

Laissez mijoter à feu très doux, 25 gr. de beurre et la moitié du hachis d'échalotes, 2 ou 3 minutes seulement (sans laisser colorer). Ajoutez-y les escargots bien égouttés et éponnés sur du papier absorbant. Arroser de cognac, faites flamber sur le feu. Ajouter les câpres, les têtes de champignons et les raisins. Mettez assez de vin blanc pour couvrir tout juste. Salez, poivrez. Laissez bouillir, à découvert, 5 ou 6 minutes pour que la sauce s'évapore en partie. Malaxez, à la fourchette, les restes de beurre ramolli et de hachis d'échalotes avec une cuillerée rase de maïzena sur feu doux. Incorporez le beurre manié, par noisettes, aux escargots, sans laisser bouillir. Répartissez dans les quatre cassolettes, une tête de champignon décorant chacune et servez aussitôt.

CONSEIL DU CHEF:

Faites dorer dans pas mal de beurre, 4 triangles de pain de mie. Trempez-en une pointe dans du persil haché. Plantez un triangle dans chaque cassolette en apportant à table. C'est une jolie présentation.

VIN CONSEILLE:

Vin blanc utilisé pour la préparation Sauvignon de Saint-Bris Chablis - Moutonné.