

CASSOLETTES D'ESCARGOTS AUX NOISETTES.

INGREDIENTS: Pour 4 personnes: 1 échalote - 4 beaux champignons de Paris - 50 gr. de beurre - 4 douzaines d'escargots, cuits au court-bouillon ou en conserve - 1 verre à liqueur de cognac - 1 verre de cuisine de vin blanc sec - 2 cuillerées à café de raisins secs, macérés dans un verre de vin blanc - 2 cuillerées à café de câpres - 50 gr. de noisettes, décortiquées et grillées - sel poivre.
Beurre d'escargots: 1 gousse d'ail 1 petite échalote - 1 bouquet de persil - 50 gr. de beurre ramolli sel - poivre. Ustensiles: 4 cassolettes.

PREPARATION:

Hachez l'échalote et coupez finement les champignons, préalablement nettoyés. Mettez-les dans le beurre fondu et laissez-les cuire, à petit feu, pendant 2 minutes. Ajoutez les escargots et le cognac. Faites flamber sur le feu. Ajoutez ensuite le vin blanc, raisins égouttés, câpres et noisettes hachées. Salez et poivrez. Beurre d'escargots: Hachez très finement ensemble, ail, échalote et persil. Travaillez le beurre mou avec sel, poivre et hachis. Hors du feu, incorporez ce beurre d'escargots dans la casserole. Mélangez bien. Remettez à chauffer sans laisser bouillir. Répartissez les escargots et leur garniture dans quatre cassolettes. Servez très chaud.

VIN CONSEILLE: Même vin blanc que pour la préparation
 Vin gris des C8tes de Toul
 Traminer