

Toast aux escargots, champignons, tomates & cidre

Ingrédients

Pour 4 personnes

24 escargots petits gris de Namur
100 gr de lardons fumés
2 tomates pelées et émondées
250 gr de champignons paris
1 gousse d'ail écrasée
1 petite échalote hachée
15 gr ciboulette hachée
¼ de botte de persil haché
25 gr de beurre
25 cl de crème
Sel ; poivre
15 cl cidre
4 toasts en mie de pain (½ pistolet ou ½ sandwich)

Préparation

Blanchir les lardons 1'
Faire un brunoise de tomates pelées & épépinées
Réduire la gousse d'ail en pommade après avoir enlevé le germe
Émincer les champignons au préalable lavés, les sauter au beurre avec l'échalote hachée
Ajouter l'ail et après une minute les lardons
Cuire une paire de minutes et déglacer avec 15cl de cidre
Crémer et rectifier l'assaisonnement, réduire jusqu'à bonne consistance
Au moment du service, plonger les escargots dans cette préparation bien chaude.
Ajouter le brunoise de tomates ainsi que les herbes et stopper la cuisson
Dresser immédiatement dans le support (toast ou ½ pistolet, ou ½ sandwich ou dans une brioche au beurre évidée)

GARNITURE

Astuce

Une tranche de lard séché au four et tiges de ciboulette et un peu de persil haché, comme décor

Les assiettes et le support choisi doivent être chauds

Vins conseillés : un bourgueil rouge, un Chinon, un Saumur Champigny