

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CHAMPIGNONS FARCIS AUX ESCARGOTS

500g petits champignons de Paris - 1 boîte 1/4 escargots - 2 échalotes - 1 gousse d'ail - 1/2 bouquet de persil plat - 1/2 botte de cresson (à remplacer par autant de persil plat si vous n'en trouvez pas) - 120g beurre + 2 noix - sel - poivre - chapelure -

La veille laver rapidement sous l'eau froide les champignons. Ôter les pieds. Faire étuver dans une sauteuse les champignons à demi couverte dans une noix de beurre et 10cl d'eau jusqu'à évaporation. Les égoutter et les réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain. De même préparer le beurre manié. Eplucher l'ail, ôter le germe. Le presser au presse-ail. Peler les échalotes. Laver le persil et le cresson, les sécher et les équeuter. Les ciseler finement avec les échalotes ou mixer. Travailler à la spatule le beurre. Ajouter l'ail pressé, le persil, le cresson, les échalotes. Saler, poivrer. Bien mélanger. Mettre dans une boîte hermétique et conserver au réfrigérateur.

Le lendemain, ouvrir la boîte d'escargots, les laver abondamment sous l'eau froide. Egoutter. Dans une sauteuse, fondre la 2ème noix de beurre et faire revenir les escargots.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Dans un plat à gratin placer les champignons, farcir avec les escargots (coupés si comme moi les champignons sont très petits). Déposer dessus une noix de beurre manié. Poudrer de chapelure.

Enfourner le plat, faire gratiner 5 minutes. Servir aussitôt.