

Cassolettes d'escargot aux cèpes...

Il vous faut: (pour 5/6 cassolettes)

- 1 boîte d'escargots de Bourgogne (400gr)
- 20 cl de crème fraîche semi liquide
- 1 petite poignée de cèpes sec (désolé j'ai fais ça à vue de nez...)
- 20 cl de vin blanc
- 3 ou 4 belles échalotes (ou 1 oignon doux)
- 1 petite cuillère à café de fond de veau
- 1 sachet de gruyère râpé
- du sel, poivre...

et bien sur des cassolettes, moi j'utilise des coupelles à crème brûlée

.....
Préchauffez le four à 200 °
.....

Mettez à tremper dans de l'eau chaude les cèpes...

Une fois réhydratés, coupez les en petit morceaux...

Hachez finement les échalotes ou l'oignon doux...

Lavez bien et égouttez les escargots...

Dans une poêle , faites revenir les échalotes en remuant pour qu'elles ne roussissent pas...

Lorsqu'elles sont translucide, déglacez avec 10 cl de vin blanc...

Ajoutez les cèpes et laissez cuire environ 3 mn a feu doux en remuant...

Ajoutez la crème fraîche, les 10 cl de vin blanc restant puis les escargots...

Mettez la cuillère de fond de veau et remuez bien...

Laissez compoter environ 3 /4 mn à petit feu...

Répartissez la préparation dans chaque coupelle...

Saupoudrez de gruyère râpé puis enfournez pour 5 /6 mn sous le grill...

Il ne vous restera plus qu'à déguster...

Et bon appétit bien sur !