

Repas festif local



4 PERSONNES

Préparation: 30 min

Cuisson: 15 min

- Escargot de l'Aube: 4 douzaines
- Beurre doux: 100g
- Ail: 1 gousse
- Persil plat: 20 feuilles
- Crème liquide: 30 cl
- Vin blanc: 5 cl
- Chaource: 350 g
- Pleurote de Cussangy (Aube): 400g
- Sel, poivre du moulin

Cassolette d'escargot, pleurote et Chaource

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Hacher l'ail et le persil.
3. Eplucher les pleurotes, les faire revenir avec un peu de beurre, ajouter l'ail et le persil haché.
4. Faire revenir les escargots dans le beurre, ajouter en fin de cuisson l'ail et le persil haché.
5. Réaliser la sauce chaource. Mixer le chaource avec la crème et le vin blanc, et réserver 4 belles lamelles pour embellir le côté gratin. Assaisonner
6. Disposez les pleurotes dans une cassolette, recouvrir d'escargots, puis napper avec la sauce chaource. Déposer ensuite les lamelles de chaource sur l'ensemble. Passer au four pour gratiner au four. Pendant 10 à 15 minutes

Conseils

- Peut se servir en mise en bouche en réduisant les portions.
- Il est possible de remplacer les escargots par de l'andouillette.