

Escargots aux champignons en cocotte lutée

Les ingrédients pour 4 personnes :

300 g de champignons de Paris
300 g de pleurotes (c'était la saison quand j'ai fait la recette et j'ai mis des cèpes)
40 cl de crème liquide (de la 15% pour moi)
1 citron
2 tomates
2 gousses d'ail
4 échalotes
300 g de pâte feuilletée
50 cl de vin blanc sec
48 escargots
1 bouquet de persil plat
1 jaune d'oeuf
Du beurre
Sel et poivre du moulin

Nettoyer les champignons, les couper en dés d'environ 1 cm de côté.

Hacher les échalotes et les gousses d'ail épluchées.

Dans une poêle faire fondre un peu de beurre et y faire revenir les échalotes et l'ail pendant quelques minutes sans coloration. Ajouter le vin blanc, bien mélanger et faire réduire des 4/5 par ébullition sur feu moyen. Ajouter les dés de champignons, sel et poivre et couvrir la casserole. Cuire 4 à 5 mn sur feu vif puis incorporer la crème liquide, porter à ébullition et retirer du feu, ajouter un trait de citron et vérifier l'assaisonnement. Réserver cette sauce.

Étaler la pâte feuilletée et y découper des cercles de diamètre un peu plus grand que celui des ramequins ou soupières utilisés. Réserver au frais.

Peler les tomates soit en les ébouillantant ,soit avec un économe spécial tomates, les épépiner et les couper en petits dés.

Répartir les escargots et les dés de tomates dans les ramequins ou les soupières, saupoudrer de persil ciselé et répartir la sauce par dessus. Battre le jaune d'oeuf et avec un pinceau mettre un peu de jaune sur le bord des ramequins puis couvrir chaque ramequin ou soupière d'un rond de pâte feuilletée en rabattant bien les bords de la pâte pour fermer hermétiquement. Badigeonner les couvercles de pâte de jaune d'oeuf et décorer éventuellement avec les chutes de pâte.

Faire cuire à four préchauffé à 200° jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Servir dès la sortie du four.

Vin conseillé : un Saint Aubin blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>