

Bouchées de champignons aux escargots



Infos pratiques

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 20 min

Degré de difficulté : Facile

Coût : Bon marché

Ingrédients

une vingtaine de petits champignons de Paris

une vingtaine d'escargots (en boîte)

2 échalotes

1 gousse d'ail

1/2 bouquet de persil plat

1/2 botte de cresson

80 g de chapelure fine

120 g de beurre mou + 1 noix pour la cuisson

sel

poivre du moulin

Étapes

1. Lavez rapidement les champignons sous un filet d'eau et coupez leur pied. Faites étuver les têtes dans une sauteuse à demi couverte avec la noix de beurre et 10 cl d'eau, jusqu'à évaporation presque complète du liquide. Égouttez-les et réservez-les au réfrigérateur.

2. Épluchez l'ail, éliminez le germe si nécessaire, et hachez-le très finement. Pelez les échalotes. Lavez le persil et le cresson, séchez-les et équeutez-les, puis ciselez-les finement avec les échalotes. Travaillez les 120 g de beurre en pommade à l'aide d'une spatule pour obtenir une consistance souple.

3. Ajoutez l'ail, les échalotes, le persil et le cresson. Salez et poivrez, mélangez bien.

4. Prélevez une noix de beurre parfumé pour faire revenir les escargots dans une sauteuse.

5. Préchauffez le four à 180° (th 6). Évidez les têtes des champignons à l'aide d'une cuillère parisienne, placez un escargot dans chaque champignon, puis déposez une noisette de beurre parfumé. Poudrez de chapelure.

6. Faites-les gratiner au four 5 min. Servez dès la sortie du four.

Recette parue dans le numéro 169

Le bon accord vin