

Champignons farcis aux escargots



Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

24 têtes de champignons de Paris suffisamment grosses pour contenir escargot et
beurre persillé

24 escargots de Bourgogne

1 citron

20 g de beurre

Beurre d'escargot :

1 bouquet de persil plat

150 g de beurre à température ambiante

6 gousses d'ail

1 échalote

Sel et poivre du moulin

Laver les têtes de champignons, les essuyer et les blanchir 2 mn (6 mn) dans l'eau bouillante citronnée et salée. Rincer les escargots à l'eau et les égoutter, les faire rapidement sauter dans le beurre. Assaisonner et laisser refroidir.

Préparer le beurre d'escargot : hacher persil, ail et échalote et malaxer avec le beurre, sel et poivre.

Reprendre chaque tête de champignon, mettre un peu de beurre persillé dans le fond, poser un escargot et couvrir de beurre persillé. Poser les champignons dans un plat à four et cuire 5 mn à four très chaud (240°). Servir aussitôt.

Vin conseillé : un Riesling

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>