

CETTE RECETTE VOUS EST OFFERTE PAR BAUDOUIIN MILLET POUR SUBLIMER VOTRE BOURGOGNE BLANC.

INGRÉDIENTS

4 DOUZAINES D'ESGARCOTS EN BOÎTE

600 G DE CHAMPIGNONS DE PARIS

80 G DE BEURRE

50 G DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE

3 ÉCHALOTES HACHÉES

1 COURT BOUILLON
(BOUQUET GARNI, VIN BLANC, OIGNON)

1 BRIN D'ESTRAGON

1 BRIN DE PERSIL

SEL, POIVRE



PRÉPARATION

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 210° (TH° 7).

NETTOYEZ ET ÉMINCEZ LES CHAMPIGNONS, FAITES-LES SUER DANS 40 G DE BEURRE CHAUD.

POCHEZ LES ESCARGOTS, 3 À 4 MIN. AU COURT BOUILLON ET ÉGOUTTEZ.

FAITES FONDRE LES ÉCHALOTES DANS 40 G DE BEURRE, AJOUTEZ LES ESCARGOTS ET LES CHAMPIGNONS. LAISSEZ CUIRE QUELQUES MINUTES.

AJOUTEZ LA MOITIÉ DE LA CRÈME ET LAISSEZ MIJOTER À FEU DOUX, 15 MIN. SALEZ, POIVREZ, AJOUTEZ LE PERSIL CISELÉ ET VERSEZ DANS LES RAMEQUINS INDIVIDUELS.

BATTEZ L'AUTRE MOITIÉ DE LA CRÈME AVEC L'ESTRAGON CISELÉ, NAPPEZ LES RAMEQUINS, ENFOURNEZ 6 À 7 MIN.