

Soupe d'escargot aux girolles

Pour 4 personnes



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 min

Ingrédients :

4 douzaines d'escargot sans coquilles de petites tailles

3 échalotes

2 gousses d'ail

2 cuillères à soupe de feuilles de cerfeuil

1 cuillère à soupe de tiges de persil ciselées finement

30 cl de crème fraîche épaisse

20 cl de vin blanc (Riesling)

40 cl de bouillon de poule

60 g de girolles (si girolles en boîte il faut bien les égoutter)

20 g de beurre

Sel et poivre

Préparation :

- Faire fondre les 20 grammes de beurre dans une sauteuse et faire suer les échalotes coupées finement 2 à 3 minutes. Ajouter l'ail haché finement, le cerfeuil et le persil. Mélanger à l'aide d'une spatule et laisser suer quelques secondes.
- Rajouter 10 cl de vin et laisser réduire de moitié. Rajouter les girolles préalablement coupées en deux dans le sens de la longueur, rajouter les 10 cl de vin restant, porter à ébullition et laisser réduire de moitié.
- Rajouter le bouillon de poule et laisser réduire de moitié. Rajouter les escargots et laisser cuire à feu doux 7 minutes. Rajouter la crème épaisse, saler et poivrer, bien mélanger et laisser à feu doux 10 minutes en mélangeant de temps en temps.

- Répartir dans des assiettes chaudes, les escargots et les girolles et recouvrir de 15 cl de soupe, rajouter une feuille de persil pour la décoration.