

Cassolette d'escargots au Chablis

Ingrédients :

- 1 boîte de 4 douzaines d'escargots de calibre très gros
- 150 g de champignons de Paris, coupés en morceaux
- 150 g de cèpes, coupés en morceaux
- 50 cl de fond de volaille
- 40 cl de Chablis
- 20 g de beurre
- 2 échalotes hachées
- 1 gousse d'ail
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- sel
- poivre

Les différentes étapes :

- Dans une sauteuse, faites fondre échalotes et beurre avec les escargots.
- Ajoutez le Chablis, le fond de volaille, les champignons et les cèpes.
- Faites mijoter pendant 10 minutes.
- Ajoutez la crème fraîche et l'ail.
- Laissez mijoter encore 5 minutes.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez dans une cassolette avec un peu de persil haché