

# Cassolette d'escargots

## Ingrédients :

- 6 douzaines d'escargots
- 500 g de cèpes frais
- 100 g de beurre
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 1 bouquet de persil
- 250 g de crème épaisse
- 2,5 dl de riesling
- sel, poivre, muscade
- 6 tranches de pain de mie passées au beurre

## Préparation :

Sortez les escargots de leur bocal, égouttez-les. Essuyez les cèpes, ôtez la partie terreuse, taillez-les en escalopes. Hachez les échalotes, l'ail, le persil; mélangez ce hachis au beurre, salez, poivrez, muscadez. Dans une sauteuse, faites fondre ce beurre, ajoutez les cèpes, faites-les rissoler pendant 2 à 3 minutes en les faisant sauter. Ajoutez les escargots, mélangez.

Déglacez avec le riesling et faites réduire de moitié, ajoutez alors la crème et faites encore réduire de moitié, sur feu vif. Dans le fond de chaque cassolette, déposez un croûton de pain frit, garnissez du mélange escargots-cèpes-sauce. Servez très chaud.