

Escargots aux champignons

Laver les champignons et les couper en lamelles. Les faire sauter, éventuellement avec un peu d'ail haché, ou d'oignon, jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur eau.

Saler, poivrer, ajouter les chairs d'escargots (préalablement cuites, même encore congelées éventuellement, voir préparation de base) et un verre de vin blanc.

Lorsque le vin est bien réduit, ajouter du beurre à la bourguignonne et bien mélanger. On peut ajouter également un peu de cognac.

Ramener pratiquement à ébullition et servir en cassolettes.

Variante: remplacer le beurre d'escargots par de la crème fraîche avec de l'estragon haché