

Matelote d'escargots à la lorraine

Type de plat: Entrée Origine: Lorraine

Pour réaliser cette recette, rien de mieux que des escargots bien frais que vous aurez vous même ramassés. Pour cela, attendez un jour de pluie, armez-vous de patience pour trouver le "filon" et dès que votre récolte est suffisante pour régaler vos invités, mettez-les à dégorger 24 à 48 h. Il suffira ensuite de bien les laver, de les cuire dans un bouillon etc etc...

Il y a plus simple, c'est d'ouvrir une boîte d'escargots au naturel. Certes, la recette sera moins traditionnelle mais plus facilement réalisable!! Voici le site d'un producteur pour tout connaître sur l'escargot: <http://www.espace-escargots.com/elevage.html>



Difficulté
1/5



Préparation
15 mn



coût
1/5



Temps de cuisson
10 mn

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 douzaines d'escargots
- 1 échalote
- 1 blanc de poireau
- 8 champignons de Paris
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 4 cl de vin gris de Toul (ou vin blanc sec)
- 4 cl de crème liquide
- Sel et poivre



La recette:

1- Bien rincer les escargots et les égoutter.

2- faire revenir dans un peu de beurre les champignons émincés, à feu un peu vif pour éviter qu'ils ne rendent trop d'eau, puis le blanc de poireau émincé et l'échalote ciselée, le tout sans coloration, saler, poivrer et ajouter les escargots. Réduire le feu.

3- Ajouter le vin et le persil haché. Laisser réduire quelques minutes.

4- Juste avant de servir, ajouter la crème, laisser réduire de nouveau à feu doux et servir dans des assiettes creuses.

Les conseils du chef

Pour la présentation, dresser avec un fleuron de pâte feuilletée

Les conseils du sommelier:

Un vin gris de Toul ou le vin blanc utilisé pour la recette.

Notes :-----

