

Pour 2 personnes:

18 escargots de Bourgogne
3 gros champignons de Paris
100 g de beurre d'ail

Composition pour 100g de beurre d'ail: 120g de beurre doux, 2 pincée de sel, 1 pincée de poivre, 15g de persil, 5g d'ail, 1/8 ème d'échalote, 1 noisette de moutarde (pour la digestion):
Ramollir le beurre à température ambiante,
Mélanger l'ail et le persil au mixeur,
Rajouter sel, poivre et échalote
Mouliner pour avoir une préparation fine et homogène
Rajouter le beurre en morceaux de 20g

Le beurre d'ail maison sera meilleur au goût.



Émincer les champignons en lamelle



Dans 1 noisette de beurre, « Suez » 2 à 3 minutes à feu fort les champignons émincés. Puis salez 1 pincée.

RQ: Cuire à cru le champignon le rendra plus goûteux (parfumé).



Rajoutez les escargots. Les faire « suer » avec les champignons ,à nouveau 2 à 3 minutes.

Mettez 1 pincée de sel et poivre



Pour la préparation du beurre, mettre 1 cuillère à soupe d'eau dans une petite casserole pour 2 cuillères à soupe de crème liquide.

RQ: l'eau permet de lier et d'éviter que le beurre ne « tranche » avec la crème en fondant.

Feu fort, rajoutez le beurre d'ail et Faites fondre. « Réduire » 1 minute en agitant pour avoir un beurre d'ail légèrement napeux.



Ensuite, dressez les champignons et les escargots.

Versez la sauce.

Finissez le dressage par un brin de persil plat et quelques concassés de dés de tomate, autour de l'assiette pour la décoration.



Voilà, le chef vous remercie de votre attention et vous souhaite un bon appétit.