

# Fricassée d'escargots au champignons et au champagne

Pour 4 personnes :

- 4 douzaines d'escargots
- 180 gr de champignons de Paris
- 5 cuillères à soupe de champagne
- 40 cl de crème fraîche
- 2 jaunes d'œufs
- sel, poivre
- persil haché
- 25 gr de beurre
- 3 gousse d'ail

Préparation :

1. Grattez le pied des champignons, les laver, faire un émincé. Les faire suer dans une sauteuse, les égoutter, les remettre dans la sauteuse et ajoutez le champagne. Laisser réduire de moitié.
2. Réchauffer les escargots dans leur court-bouillon et les égoutter.
3. Dans une sauteuse, faire fondre le beurre et blondir l'ail. Y ajouter les escargots, les champignons et faire chauffer doucement (on peut y ajouter quelques cuillères de court bouillon).
4. Ajoutez la crème fraîche dans laquelle vous aurez préalablement battu les deux jaunes d'œufs. Assaisonnez, remuez et faire épaissir la sauce. Au dernier moment, ajoutez le persil.
5. Entre temps, vous aurez mis une fine tranche de pain de campagne dans des cassolettes et vous les aurez chauffé au four. Une fois chaudes, vous remplissez les ramequins avec la préparation. Décorez avec une pincée de persil. Servez rapidement avec un vin blanc sec.