

## FRICASSÉE D'ESCARGOTS AU VIN BLANC ET AUX CHAMPIGNONS

### Proportions pour 10 personnes

5 douzaines d'escargots,  
200 g d'échalote,  
100 g de beurre,  
30 g de farine,  
25 cl de vin blanc sec,  
25 cl de fond blanc de volaille,  
800 g de champignons (de Paris ou en mélange : girolles, cèpes, ....selon possibilités d'approvisionnement),  
2 citrons,  
25 cl de crème fraîche,  
½ botte de ciboulette,  
10 croustades en pâte feuilletée (facultatif), sel, poivre.

- 
- Laver, rincer, égoutter, éponger les escargots
  - Ciseler finement les échalotes, les faire suer avec 30 g de beurre sans les laisser colorer. Ajouter les escargots, laisser étuver quelques instants, mouiller avec le vin blanc, donner une minute d'ébullition, réserver.
  - Confectionner un roux avec 30 g de beurre et la farine. Mouiller avec le fond blanc de volaille, cuire ce velouté, assaisonner.
  - Nettoyer soigneusement les champignons, laver, égoutter, couper les plus gros en quartiers.
  - Les cuire avec 30 g de beurre, le jus des deux citrons, du sel et du poivre.
  - Egoutter les champignons cuits, les ajouter aux escargots. Ajouter le jus des champignons dans le velouté. Verser également le jus rendu par les escargots.
  - Mélanger cette « sauce », mettre à point en faisant réduire si nécessaire, crémier, assaisonner. Ajouter dedans les escargots et les champignons, mélanger délicatement, tenir au chaud.
  - Ciseler la ciboulette.
  - Chauffer les croustades (elles sont facultatives).
  - Garnir les croustades avec la garniture d'escargots, parsemer la ciboulette, servir bien chaud

**Jean-Pierre Dézavelle**

*Professeur agrégé, Chef de travaux  
du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas  
Strasbourg-Illkirch*