

FEUILLETE AUX ESCARGOTS



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du Calendrier Thermomix 2013 de Cathy et Olivier BRACHOTTE

Ingrédients :

- 4 croûtes en pâte feuilletée
- 2 belles échalotes
- 60 g de beurre
- 50 g de vin blanc moelleux
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 120 g de champignons
- 4 douzaines d'escargots
- sel, poivre
- 1 c à c de cognac
- un peu de persil

Préparation:

- mettre dans le bol, 2 belles échalotes
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- rajouter 40 g de beurre et faire une fondue d'échalotes
- en réglant 5 minutes à 90° vitesse mijotage
- rajouter 50 g de vin blanc moelleux
- cuire 10 minutes à 100° vitesse mijotage
- rajouter 200 g de crème fraîche épaisse
- cuire 10 minutes 100° vitesse mijotage
- verser le tout dans un bol et mettre de côté
- rincer le bol et mettre 20 g de beurre, 120 g de champignons émincés
- cuire 10 minutes à 100° vitesse mijotage
- rajouter 4 douzaines d'escargots égouttés et séchés dans de l'essuie-tout, du sel, du poivre
- refaire cuire 5 minutes à 100° vitesse mijotage en fonction inverse
- rajouter 1 c à c de cognac, la préparation mise de côté dans un bol et un peu de persil
- puis régler 5 minutes à 60° vitesse mijotage en fonction sens inverse
- poser une croûte de pâte feuilletée dans l'assiette
- mettre une douzaine d'escargots imbibés de crème sur chaque carré
- repasser au four pour servir bien chaud

THERMOMINOX 2017

<http://thermominoux.over-blog.com>