

FRICASSEE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Pour 4 personnes.

- 4 douzaines d'escargots de Bourgogne,
- 4 courgettes (dont 2 grandes),
- 1 *botte* de persil plat frais,
- 2 gousses d'ail, 1 échalote, 2 oignons,
- 2 carottes,
- 150 Gr de champignons de Paris
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olives.

Mettez le persil et l'ail *dégermé* dans une grande casserole d'eau bouillante salée, laissez cuire 5mn puis égouttez. Mixez cette préparation avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olives. Réservez.

Coupez les 2 grandes courgettes en rondelles très fines, cuisez les dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 2 mn, dès la fin de cuisson, égouttez et refroidissez dans l'eau glacée.

A l'intérieur d'un cercle « chemisé » de papier sulfurisé, disposez les rondelles de courgettes en les faisant se chevaucher régulièrement.

Taillez les légumes restants en « brunoise » (petits dès), cuisez les carottes et les courgettes 3mn dans un grand volume d'eau bouillante salée.

Égouttez, et réservez.

Faites revenir les champignons, les oignons, les échalotes et les escargots (préalablement égouttés et rincés), avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olives.

Ajoutez les carottes et les courgettes, laissez revenir 2 à 3 mn. Dressez la fricassée dans le cercle des courgettes, retirez délicatement le cercle et nappez de jus de persil, réchauffé, et servez immédiatement.

