

Cocotte d'Escargots de Bourgogne au beurre de céleri recouvert d'un fin feuilletage



Pour 6 personnes

Prévoir une douzaine d'escargot (belle grosseur) de Bourgogne par personne.

Un poireaux, 1 carottes, 2 branches de céleri, 100 gr échalotes, 1 gousse d'ail,

Ciboulette, Persil plat.

250 gr de beurre demi-sel

1 dl huile olive

5 cl de bon vin blanc sec.

1 dl de crème fraîche

Feuilletage pour faire six disques du diamètre de la petite cocotte fonte à défaut un ramequin fera l'affaire.

❶ Faire une julienne (Fin bâtonnet de 5 cm de long)avec le blanc du poireaux, laver soigneusement, bien égoutter et faire étuver avec un trait d'huile d'olive.

❷ Faire un fine mirepoix (petits morceaux environ 4*4 mm de coté) avec carotte et branche de céleri et faire étuver doucement avec un trait d'huile d'olive.

❸ Hacher la gousse d'ail le plus finement possible.

❹ Disposer les six disques de feuilletage (n'oubliez pas de dorer avec de l'œuf battu et de piquer avec une fourchette)sur une plaque et cuire au four température 200/220° thermostat 7/8(attention cuisson rapide

❺ Ciseler les échalotes, mettre en cuisson avec le vin blanc dans une sauteuse (penser à la taille car vous aller devoir en finition ajouter les escargots), réduire de moitié Prélever 1 dl de jus de cuisson d'escargot de la boite et 1 dl de crème fraîche faire réduire moitié, puis monter avec des parcelles de beurre demi-sel., émulsionner au besoin avec un mixer. Ajouter a ce beurre la mirepoix de légumes ,l'ail haché et les escargots. Rectifier l'assaisonnement(penser au sel de céleri).Tenir au chaud.

❻ Disposer au fond de chaque cocotte ou ramequin l'étuvée de poireaux, puis mettre le ragoût d'escargots et recouvrir d'un disque de feuilletage, disposer deux ou trois minutes au four pour que l'ensemble soit bien chaud.

❼ ***Bonne dégustation.....!***