

Escargots à l'estragon comme au restaurant La Baratte de Saint-Sauveur-des-Monts

Ingrédients

<i>24</i>	<i>Escargots en boîte</i>
<i>24</i>	<i>Petits champignons frais ou en boîte</i>
<i>1 c. à soupe</i>	<i>Beurre clarifié</i>
<i>2</i>	<i>Échalotes hachées</i>
<i>1 c à thé</i>	<i>Ail haché</i>
<i>30 ml</i>	<i>Pernod (facultatif) ou graines d'anis</i>
<i>100 ml</i>	<i>Vin rouge sec de votre choix</i>
<i>50 ml</i>	<i>Sauce demi-glace</i>
<i>2 c. à soupe</i>	<i>Estragon frais haché</i>
<i>200 ml</i>	<i>Crème 15% cuisson à l'ancienne</i>
	<i>Sel et poivre du moulin au goût</i>

Méthode

- 1. Dans le beurre, faire revenir l'échalote, l'ail (attention de ne pas le faire brûler), les escargots et les champignons; cuire environ 3 minutes en remuant constamment.*
- 2. Flamber avec le Pernod, déglacer avec le vin rouge et laisser réduire de moitié.*
- 3. Ajouter la sauce demi-glace, l'estragon et la crème; saler, poivrer et laisser cuire 2 à 3 minutes.*
- 4. Servir en cassolette avec pain aux noix et un petit verre de vin blanc Aligoté.*