

# Cassolette d'escargots de bourgogne, épinards, crème de Bresse à l'ail

Par Alain Lecherbault



## Ingrédients

### INGRÉDIENTS POUR 4 CASSOLETTES:

- 40 escargots moyens de Bourgogne
- 250g de jeunes pousses d'épinards
- 120g de petits champignons de Paris entiers
- 10 gousses d'ail
- 10g + 10g + 5g de beurre de Bresse AOC
- 50 cl de crème semi-épaisse de Bresse AOC
- 2 Cuillères à soupe de flocons d'avoine pilés
- Sel
- Poivre

## Préparation

### DÉROULEMENT DE LA RECETTE:

- Faire tomber les épinards dans une poêle anti-adhésive avec 10g de beurre de Bresse.
- Rincer les escargots de bourgogne, puis les tamponner légèrement avec du papier absorbant.
- Prendre une autre poêle, et les faire revenir rapidement avec 10g de beurre de Bresse. Réserver.

- Éplucher les gousses d'ail, ôter les germes, et les blanchir 10 minutes dans une casserole d'eau chaude.
- Réduire l'ail blanchi en purée.
- Mélanger dans un récipient l'ail et la crème semi-épaisse de Bresse.
- Ajouter le mélange à la tombée d'épinards. Salez, poivrez à convenance, puis mélanger de nouveau.
- Égoutter les champignons de Paris, et les couper en deux.
- Avec le restant du beurre de Bresse, ramolli pour l'occasion, badigeonner le fond des cassolettes.
- Placer équitablement dans chacune les champignons, les escargots, puis les épinards à la crème d'ail.
- Piler l'équivalent de 2 cuillères à soupe d'avoine et saupoudrer le dessus de chaque récipient.

## **SERVICE**

Passer les cassolettes dans un four préchauffé à 180° pendant 10 minutes avant de servir.