

Crèmeux de cèpes et escargots en cocotte luté



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.25	Cèpe extra séché en tubo 250 g SABAROT	0289929
80 PCE	Escargot helix lucorum sauvage au court bouillon en boîte 4/4 COUTURIER	0289923
0.05	Persillade lyophilisée en boîte 115 g DUCROS	0170860
0.1	Mise en place bouquet de Provence en pot 340 g KNORR	0043067
0.25	Vin de France blanc 11° en BIB 10 L FRANC	0263829
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre gris moulu en sachet 1 kg CARAVELLE	0093027
0.05	Bouillon de volaille BIO en seau 700 g NEFF MADA	0197162
2 PCE	Thé noir Earl Grey en boîte 100 sachets fraîcheur LIPTON	0060059
0.5	Crème liquide UHT 35% MG	~
1 PCE	Pâte feuilletée 600 x 400	~
1 PCE	Œuf entier	~
0.1	Huile de pépins de raisin en bouteille 1 L HUILERIE GID	~
0.15	Beurre doux	~

Étapes de préparation

1

la veille réhydraté les cèpes dans un grand volume d'eau avec 2 sachets de thé.

- 2 Egoutter et rincer les escargots.
- 3 Remettre en œuvre le bouillon de volaille, plonger les cépes réhydratés pendant 10 à 12 minutes puis les égouttés.
- 4 Dans un sautoir avec la matière grasse chaude (huile et beurre), déposer les escargots assaisonner de sel et poivre, ajouter les cépes et faire revenir le tout.
- 5 Ajouter la persillade et la mise place bouquet de Provence. Mouiller avec le vin blanc et un peu de bouillon de volaille. Mélanger et laisser réduire de moitié puis crémer l'ensemble. Rectifier l'assaisonnement et réserver au froid.
- 6 Répartir la préparation froide dans des cocottes ou des ramequins.
- 7 Détailler la pâte feuilletée en découpant des disques de diamètre supérieur aux cocottes ou récipient de cuisson avec un emporte pièce. Dessiner sur le dessus de la pâte un motif décoratif sans percer le disque. Déposez chaque disque sur votre cocotte et collez votre pâte sur les bords. Badigeonnez avec un jaune d'œuf battu .
- 8 Enfournez pour 20 min de cuisson à 160°C, chaleur tournante, four chaud. Les sortir dès qu'ils sont suffisamment doré. A servir immédiatement.