

Lasagnes d'escargots au coulis de persil

Préparation 20 mn

Cuisson 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 carrés de lasagnes fraîches (soit 4 feuilles)

4 douzaines d'escargots au naturel

1 gros bouquet de persil plat

1 branche de céleri

1 carotte

1 poireau

2 échalotes

3 gousses d'ail

30 g de beurre

2 c à s de crème liquide

10 cl de vin blanc

1/2 tablette de bouillon de volaille

Sel et poivre

Diluer la tablette de bouillon dans 10 cl d'eau bouillant et réserver.

Éplucher carotte, céleri et poireau et les détailler en petits dés. Hacher grossièrement échalotes et ail.

Faire revenir tous les légumes sans coloration avec le beurre dans une sauteuse, à feu doux 5 mn. Ajouter les escargots égouttés, le vin et le bouillon de volaille. Mélanger et faire réduire sur feu doux jusqu'à ce qu'il ne reste que la moitié du liquide.

Blanchir le persil 30 s à l'eau bouillante salée, l'égoutter et le mettre tout de suite dans de l'eau glacée. Puis l'égoutter, l'essorer et le mixer avec la crème liquide. J'en ai mis un peu plus que préconisé.

Retirer les escargots de la sauteuse et les réserver au chaud. Verser le fond de cuisson des escargots sur le coulis de persil, saler et poivrer et réserver.

Cuire les feuilles de lasagne dans l'eau de cuisson du persil, les égoutter, les couper en 2 et disposer sur les assiettes un carré de lasagne, répartir les escargots dessus, napper de coulis, puis mettre une deuxième carré de lasagne et décorer de quelques pluches de persil. Servir chaud.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>