



## « Dôme d'escargots, crème d'ail et champignons de Paris »

*Pour 4 personnes*

*8 cercles de feuilletage, 4 douzaines d'escargots, 200 grs de champignons de Paris, 1 tête d'ail, 50 grs de persil haché, 50 grs de crème fraîche, 1 jaune d'œuf pour la dorure et une tomate mondée.*

### ■ Les dômes

Poêler les champignons émincés puis ajouter les dés de tomates, le sel, le poivre, l'ail et le persil haché. Réserver la préparation au frais.

Passer la dorure sur les bords de quatre cercles de feuilletage. Disposer 10 escargots au centre avec une cuillère de mélange champignons/tomate. Ajouter 10 grs de beurre d'escargots et une cuillère de crème fraîche épaisse. Refermer les dômes avec quatre autres cercles de feuilletage. Dorer les puis cuire au four à 220°C pendant 15 minutes.

### ■ La crème d'ail

*5 gousses d'ail blanchies 2 fois, 2 dl de crème fleurette, 1 tomate mondée et coupée en dés, 1 pied de ciboulette, sel et poivre.*

Blanchir l'ail 2 fois. Faire réduire la crème fleurette. Ajouter le reste du mélange champignons/tomate, les escargots, l'ail et la ciboulette.

### ■ Le dressage

Napper votre assiette de la crème à l'ail puis déposer au centre votre dôme.

#### **Recette proposée par :**

Philippe VIGNERON

La chaumière

89 Route des Forges

88 000 CHANTRAINE

03.29.33.03.75