

## *Vol au Vent d'Escargots au Vin Blanc*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- ESCARGOT(S)	40-48
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- VIN BLANC SEC	1 verre
- BEURRE AUX FINES HERBES	2 noix
- VIDÉ(S) - PÂTE FEUILLETÉE	4
- BEURRE	40g
- FARINE	40g
- LAIT	500 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- ORIGAN	un peu
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Nettoyez et émincez les champignons.
- Emincez finement l'échalote.
- Rincez et séchez les escargots.
- Placez les vidés dans le four pendant 5 min à 200°C.
- Dans une poêle chaude, faites revenir l'échalote avec les champignons. Salez et poivrez.
- Ajoutez ensuite les escargots et le beurre aux fines herbes. Remuez quelques instants.
- Déglacez avec le vin blanc puis laissez réduire doucement.
- Entre temps, confectionnez une béchamel pas trop épaisse avec le beurre, la farine et le lait. Salez, poivrez et ajoutez de la muscade.
- Versez la béchamel sur le mélange escargots-champignons et remuez. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez un peu d'origan.
- Ôtez les chapeaux des vidés et remplissez-les de la préparation avant de redéposer le chapeau par-dessus.
- Servez sans attendre.

### **Remarque:**

Accompagnez de riz.