

# *Escargot à la crème de cèpes*

Pour 4 personnes :

- 300g de cèpes frais
- 50g de lard fumé
- 1 oignon
- 1l de bouillon de volaille
- 50cl de crème fraîche liquide
- 1 cuillère d'huile d'olive
- Sel, poivre
- 6 ou 9 escargots de Picardie par personne
- 30cl de lait et une cuillère d'huile de noisette

1. Couper finement les oignons et les cèpes brossés.
2. Faire suer lardons et oignons pendant 3minutes avec un peu d'huile d'olive.
3. Ajouter les cèpes et les laisser suer pendant 5minutes à feu moyen.
4. Ajouter le bouillon de volaille et la crème, laisser réduire de moitié à feu moyen.
5. Mixer le tout finement de manière à obtenir un mélange bien homogène. Saler et poivrer.
6. Faire chauffer 3minutes les escargots avec un peu de fond blanc.
7. Mettre les escargots très chauds dans une casserole et verser la crème de cèpes.
8. Finition : Mixer un peu de lait tiède avec de l'huile de noisette, ajouter cette émulsion sur le dessus de la crème avant de servir.

*C'est prêt !!!*