



# CROUSTILLANTS D'ESCARGOTS AUX CHAMPIGNONS

*Les champignons adooooorent l'ail et le persil ! Comme les escargots !!! Alors pourquoi ne pas les mariés ? Cette recette festive saura vous ravir et pour ceux qui n'aiment pas les escargots, d'autres options sont possibles*



Ingrédients pour 6 personnes

Pour la brunoise de champignons :

1 gousse d'ail  
Persil  
300g de champignons bruns  
30g de beurre  
Sel et poivre

Pour les croustillants :

Galettes de blé noir (entre 1 et 1,5 par personne en fonction de leur taille et du diamètre des croustillants)  
Huile d'olive  
Sel

Les escargots

Escargots (1 à 2 par croustillant, voir plus en fonction de leur grosseur)  
Ail/persil  
beurre

*A la carte:*

*Pour vos convives qui n'aimeraient pas les escargots, remplacez-les par des crevettes*

*Amuse bouche ?*

*Ces petits croustillants pourront aussi être servis à l'apéro*



## CROUSTILLANTS D'ESCARGOTS AUX CHAMPIGNONS SUITE)

EN AMONT si vous souhaitez prendre de l'avance :

### La Brunoise de champignons :

- Dans le bol du Thermomix, **Hacher ail et persil 5 sec vit 5**
- Ajouter les **champignons et hacher 3 à 5 sec vit 4,5.**
- Rabattre les champignons au fond du bol avec la spatule
- Ajouter le beurre, le sel et **Cuire 10mn à varoma vit 1**

Pendant ce temps, préparer les croustillants :

### Les croustillants de sarrasin

- Préchauffer le four à 170°
- A l'aide d'un pinceau, Huiler et saler une toile silpat ou une feuille de papier sulfurisé.
- Découper les galettes superposées à l'aide d'un découpoir de 5cm (votre gobelet de TM31 est parfait)
- Déposer les ronds de galettes sur la silpat huilée et salée
- Poser une autre silpat sur le dessus (pour éviter que les croustillants ne se déforment) et Enfourner 15mn à 170°.

### 15mn avant de servir

- Préchauffer le four à 160°
- Disposer la moitié des croustillants sur une silpat (les dessous) sur lequel vous déposerez une cuillère de brunoise de champignons (probablement froide)
- Disposer les autres disques (les dessus) sur une autre silpat
- Enfourner les 2 plaques quelques minutes (y'a plus qu'à ajouter les escargots !)

alors on les préparent sans attendre ...

### Préparer les escargots

- Jeter l'ail et le persil sur les couteaux à vitesse 8
- Ajouter le beurre et faire **cuire 3mn à 100°**
- **Ajouter les escargots et réchauffer quelques minutes en sens inverse à 100°** (le temps dépend de la quantité)
- Déposer un ou plusieurs escargots sur les champignons et déposer les "couvercles" de sarrasin.

### Dressage

- Disposer 5 croustillants par assiette et Décorer de petites feuilles (mâche et roquette), de fines tranches de champignons blancs frais (cherchez pas, y'en a pas sur la photo ;) voir de bâtonnets de radis (red meat sur la photo)

E voilà :)

