



Salade de moules et pommes de terre, cassolette d'escargots en croûte

SALADE DE MOULES ET POMMES DE TERRE

Pour 4 personnes

2 l de moules

4 pommes de terre

2 échalotes

1 oignon

20 cl de vin blanc sec

1/2 botte de persil haché

Huile d'olive

2 càs de crème fraîche

2 càs de mayonnaise à la moutarde

1 càs de vinaigre

Jus de citron

Sel et poivre

- 1/ Nettoyez et brossez les pdt que vous cuisez en robe des champs et réservez-les au chaud.
- 2/ Faites ouvrir les moules avec l'oignon haché et le vin blanc.
- 3/ Décoquillez des moules et filtrez le jus de cuisson. Faites-le réduire de moitié et réservez 2 càs du jus de cuisson.
- 4/ Incorporez l'huile et le vinaigre au reste de jus de cuisson. Réservez au chaud.
- 5/ Découpez les pdt en rondelles, disposez-les dans un plat et couvrez-les d'échalotes hachées et de sauce chaude. Assaisonnez et laissez refroidir.
- 6/ Dans un bol, battez la crème et la mayonnaise, le jus de citron et les 2 càs de jus de cuisson. Versez-en une partie sur les moules et mélangez.

- 7/ Couvrez la salade de pommes de terre avec les moules, saupoudrez généreusement de persil et servez.

CASSOLETTE D'ESCARGOTS EN CROUTE

Pour 4 personnes

4 douzaines de petits gris

1 pâte feuilletée

2 échalotes

4 càs de brunoise de carottes

10 cl de Vermouth (Noilly Prat)

2 càs d'estragon frais concassé

2dl de fond de veau

50 g de beurre

20 cl de crème liquide

Sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à thermostat 6/7 (200°C).

2/ Pelez et émincez finement les échalotes. Faites-les revenir dans une noix de beurre et ajoutez ensuite la brunoise de carottes. Salez, poivrez et ajoutez le vermouth. Faites cuire à feu doux pendant 5'

3/ Pendant ce temps, disposez 12 escargots dans les ramequins à four.

4/ Ajoutez le fond de veau et la crème à la sauce, Laissez réduire.

5/ Rectifiez alors l'assaisonnement et ajoutez l'estragon.

6/ Couvrez les escargots de sauce, et fermez le ramequin avec un rond de pâte feuilletée. Dorez au jaune d'œuf et enfournez pour 12'.

7/ sortez les escargots du four et dressez.

