La cassolette d'escargots aux morilles

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 douzaines d'escargots de la Maison Jacot Billey
- 250 g de morilles
- 2 cuillères à soupe de tomates fraîches concassées
- 100 g de crème fraîche
- 20 g de beurre d'ail
- 2 échalotes hachées
- 1 gousse d'ail hachée
- 1/2 cuillère à café d'estragon
- Persil haché
- Sel, poivre

Préparation :

Chauffer les escargots avec le court bouillon pendant 10 minutes.

Faire revenir les échalotes.

Ajouter les morilles, les tomates et les escargots égouttés.

Remuer et incorporer la crème fraîche.

Laisser réduire.

Ajouter le beurre d'ail.

Assaisonner avec le persil, l'estragon, le sel et le poivre.

Servir dans des cassolettes chaudes.