

# Cassolette d'escargot au Chaource AOP

*Entrée de Pâques ou petit plat entre amis en 30 minutes chrono !*



Vous trouverez ci-joint le Communiqué de Presse du Syndicat du Chaource, cofinancé par l'Union Européenne avec le FEADER, géré par la Région Grand Est.

Nous tenons à votre disposition les photos en Haute Résolution et restons à votre écoute.

Cordialement,  
Sabine Verley



**CONTACT PRESSE :**

Sabine Verley  
SV MARKETING

Tél. : 06 31 56 46 58 - 03 51 53 18 37 - [svmarketing.eurl@gmail.com](mailto:svmarketing.eurl@gmail.com)

# Cassolette d'escargot au Chaource AOP

*Entrée de Pâques ou petit plat entre amis en 30 minutes chrono !*



## Ingrédients pour 4 personnes

• Escargots de l'Aube	4 douzaines
• Ail	1 gousse
• Persil plat	20 feuilles
• Crème liquide	30cl
• Vin Blanc	5cl
• Chaource AOP	350 g
• Pleurotes de Cussangy	400g
• Sel et poivre	

## Techniques de fabrication

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Hacher l'ail et le persil.
3. Epluchez les pleurotes, les faire revenir avec un peu de beurre, ajouter l'ail et le persil hachés.
4. Faire revenir les escargots dans le beurre, ajouter en fin de cuisson l'ail et le persil hachés.
5. Réaliser la sauce Chaource. Mixer le Chaource avec la crème et le vin blanc, et réserver 4 belles lamelles pour embellir le côté gratin. Assaisonner.
6. Disposez les pleurotes dans une cassolette, recouvrir d'escargots, puis napper avec la sauce Chaource. Déposer ensuite les lamelles de Chaource sur l'ensemble. Passer au four pour gratiner au four. Pendant 10 à 15 minutes

## Conseils

- Peut se servir en mise en bouche en réduisant les portions.
- Il est possible de remplacer les escargots par de l'andouillette.

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Cuisson ; 15 minutes



## CONTACT PRESSE :

Sabine Verley  
SV MARKETING

Tél. : 06 31 56 46 58 - 03 51 53 18 37 - [svmarketing.eurl@gmail.com](mailto:svmarketing.eurl@gmail.com)