

Receita:

## Cassolette de Escargots à la Forestière



### **Ingredientes para 4 porções:**

4 dúzias de escargots Helix  
40 gr de cogumelos secos  
2 colheres de sopa de massa de tomates frescos  
80 gr de creme de leite fresco  
20 gr de manteiga  
2 echalotes picadas  
Sal e pimenta a gosto

### **Ingredientes para a Manteiga de Alho**

50 gr de manteiga (em temperatura ambiente)  
1 echalote picada  
1 dente de alho amassado  
1 colher de sopa de salsinha picada  
1 colher de café de estragão picado  
1 colher de café de cebolinha picada  
1 colher de café de cerefólio picado  
Suco de limão  
Sal e pimenta moída na hora

Receita:

## Cassolette de Escargots à la Forestière

(continuação)



### Modo de Preparo:

#### Da Manteiga de Alho

Misture bem todos os ingredientes até obter uma massa bem homogênea. Prove o sal e a pimenta.

#### Da Cassolette

Hidratar os cogumelos secos mergulhando-os em água morna. Cortar em pedaços de 2 a 3 cm. Descongelar os escargots Helix em um pouco de caldo de legumes. Refogue por alguns minutos, um pouco de manteiga, as chalotes picadas e junte os champignons. Acrescente a massa de tomates frescos e por fim os escargots Helix escorridos., mexendo sempre. Junte o creme de leite fresco e reduza para obter um creme mais encorpado. Para terminar, junte a manteiga de alho e retifique sal e pimenta.