



les Boutiques de l'Avesnois®

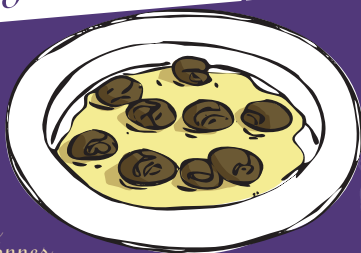
L'Alliance des Savoir-Faire au cœur du Parc Naturel Régional de l'Avesnois.

J'ai, nos terroirs, l'agrement avec goût !



Ragoût

d'escargots champêtres



Ingrédients pour 4 personnes

1 bocal de 4 douzaines
de petits escargots de
Croix Caluyau

2 gros oignons,

4 gousses d'ail,

1 cuillère à café de thym

et une de basilic

4 poivrons rouges

500g de champignons de
Paris

1 cuillère à soupe de
farine

Dans une poêle épaisse, mettez une cuillère à soupe d'huile d'olive ou de graisse de canard suivant votre goût. Faites revenir oignons, ail, poivrons et champignons en remuant de temps en temps, pendant 20 minutes environ.

Egouttez les escargots en réservant le court-bouillon dans le bocal.

Délayez la farine dans le bocal contenant le court-bouillon. Fermez le bocal et agitez vigoureusement.

Lorsque les légumes sont assez cuits, ajoutez les escargots, la farine délayée, le thym et le basilic. Laissez mijoter à feu doux en remuant.

Servez sur un nid de riz ou de pâtes.

Bon appétit !

Cette recette vous est proposée par :

La ferme Hélicicole de l'Avesnois

21 Chaussée Brunehaut

59222 CROIX CALUYAU

Tél : 03 27 77 39 07

