

**Petit gâteau d'escargots de Bourgogne en fruits cassés des sous-bois,
crème de haricot-coco parfumée au lard fumé**

Recette pour 6 personnes



Ingrédients :

- Pour la sauce coco :
125g de haricot-coco à faire tremper la veille
250g de fond de veau
125g de crème fleurette
80g de lard fumée en dés
1 carotte
1 oignon
Bouquet garnis
Sel, poivre et muscade

- Champignons sauvages :
200g de girolles
200g de pieds de moutons
200g de chanterelles
200g de cèpes
100g de trompettes
2 gousses d'ail hachées
1 botte de ciboulette

- Purée de patate douce :
400g de patate douce
80g de beurre
- Escargots :
6 douzaine d'escargots de Bourgogne
80g de beurre
1 cuillère à soupe d'ail
100g de persil hachés

Préparation :

Pour la sauce coco, couper la carotte et l'oignon en mirepoix. Faire revenir avec le lard sans coloration. Ajouter le fond de veau et la crème. Mettre l'assaisonnement et le bouquet garnis. Ajouter les haricots coco et laisser cuire doucement à feu doux et à couvert, environ 1h.

Mixer le tout et chinoiser. La sauce doit napper la cuillère. Vous pouvez la détendre avec un peu de fond de veau et de crème si elle est trop épaisse.

Faire cuire chaque variété de champignons séparément après les avoir nettoyé et coupé.

Faire la purée de patate douce et ajouter le beurre. Vous pouvez ajouter un peu de jus de cuisson des patates douces.

Faire revenir les escargots dans environ 80g de beurre. Ajouter l'ail. Assaisonner. Mettre le persil haché à la fin.

Rassembler les champignons et les faire chauffer avec l'ail et la ciboulette ciselée.

Dans un petit cercle, mettre la purée, les champignons et les escargots.

Répartir la sauce autour.

Ajouter éventuellement 3 cuillères concassées de tomate et 3 petits tas d'épinards frais cuits au beurre ou 3 pointes d'asperges.

Pour le décorum, ajouter un bouquet d'herbes du jardin.

A servir avec un chablis 1^{er} crus Côte-de-Lechet 2009 de chez Daniel Dampt.