

Receita:

## Vol au Vent de Escargot I



### **Ingredientes para 4 porções:**

2 dúzias de escargots pré cozidos **Helix**  
4 vol au vent  
4 echalotes finamente picadas  
1 dente de alho picado  
200 g de champignons de Paris laminados  
50 g de manteiga sem sal  
1 colher de sopa de farinha de trigo  
1 copo de vinho branco seco  
Creme de leite fresco  
Salsinha picada  
Sal e pimenta a gosto

### **Modo de Preparo**

- Descongele os escargots Helix em 2 copos de caldo de legumes e reserve.
- Aqueça os vol au vent no forno
- Na metade da manteiga, refogue as echalotes, o alho e os champignons.
- Junte um pouco do caldo de legumes, o creme de leite, o vinho branco, sal e pimenta.
- Cozinhe em fogo baixo por alguns minutos.
- Misture muito bem uma colher de sopa bem cheia de farinha com o restante da manteiga e depois junte ao caldo.
- Acrescente os escargots e deixe cozinhar por alguns instantes, mexendo sempre até tomar consistência cremosa.
- Junte a salsinha picada.
- Recheie cada vol au vent com 6 escargots e seu molho cremoso.
- Sirva quente.