

Receita:

## Escargots et Champignons en Croûte



### Ingredientes para 2 porções:

- 1 cebola média picada
- 70 gramas de manteiga sem sal
- 200 gr de escargots pré-cozidos **Helix**
- 150 gr de champignons de Paris (agaricus) lavados, secos e cortados em lâminas
- 100 gr de shiitake lavados, secos e cortados em lâminas.
- 80 gr. de shimeji lavados e secos, sem o talo
- 10 gr. de funghi porcini secos, reidratados em água morna
- 1 xícara (200 ml) de conhaque
- 1 xícara de caldo de legumes
- 1 xícara de caldo de carne
- 1 xícara de creme de leite fresco
- 4 fatias de pão italiano, torradas em frigideira com manteiga

### Modo de Preparo:

Refogue a cebola na manteiga e junte os escargots Helix previamente descongelados e os cogumelos. Flambe-os com conhaque.  
Junte o caldo de legumes e o caldo de carne. Cozinhe por 40 minutos. Junte o creme de leite e cozinhe por mais 15 minutos.  
Sirva sobre as torradas.