

Poêlée d'escargots de Bourgogne au cerfeuil et confit de courgettes râpées



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 20 mn

Un plat très goûteux réalisé à l'Actifry qui ravira les papilles des amateurs d'escargots.

Ingrédients

- 40 escargots
- 40 g de champignons séchés
- 3 courgettes moyennes
- 3 cuillères actifry de crème fraîche
- 3 cuillères actifry de lait
- 5 brins de cerfeuil frais
- 2 gousses d'ail
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Placez les champignons 1 heure à l'avance dans de l'eau chaude pour les réhydrater.
- 2 Lavez et râpez les courgettes.
- 3 Lavez et ciselez le cerfeuil.
- 4 Pelez et hachez finement l'ail.
- 5 Placez les courgettes râpées dans Actifry, salez, poivrez et faites cuire 10 minutes.
- 6 Au bout de ce temps, réservez les courgettes râpées au chaud au dessus de l'Actifry.
- 7 Mélangez la crème avec le lait et placez ce mélange dans Actifry avec l'ail et les escargots. Salez, poivrez et faites cuire 5 minutes.
- 8 Ajoutez les champignons égouttés et laissez cuire encore 5 minutes.
- 9 Ajoutez le cerfeuil et laissez cuire 1 dernière minute.
- 10 Formez un petit dôme constitué de courgettes confites dans les assiettes. Faites-y un puits et remplissez d'escargots et de champignons. Décorez d'une peluche de cerfeuil.

Proposé par

SEB

Le spécialiste du petit électroménager : friteuse, autocuiseur, yaourtière, robot, cocotte-minute...



[Découvrez tous les produits Seb](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

