

LINGUINE À LA SAUCE ROSÉE AUX ESCARGOTS (OU FETTUCCINE)

Ingrédients : *pas précisé mais je dirais pour 2 portions*

- Linguine ou fettuccine (pour 2 portions, 160 g/0.35 lb)
- 1 c. à soupe (15 g) de beurre
- 6 champignons tranchés
- 2 échalotes sèches hachées
- 1 gousse d'ail, hachée
- ¼ tasse (60 ml) de vin blanc sec
- 1 boîte d'escargots
- 2 c. à soupe (15 g) de farine
- 1 tasse (250 ml) de lait
- ½ tasse (125 ml) de crème 15 % à cuisson (*ce pourrait être aussi un mélange laitier 5% à cuisson*)
- 1 c. à soupe (15 ml) de pâte de tomate (*le double pour moi*)
- ½ c. à thé (2.5 ml) de thym moulu (*basilic pour moi*)
- 1 c. à thé (5 ml) de bouillon de poulet déshydraté
- 3 c. à soupe comble de parmesan frais (*pas mesuré ni pesé, mais j'ai mis une bonne quantité dans la sauce, et saupoudré au service*)
- Sel et poivre
- *Suggestion pour le service : oignons verts hachés en garniture*

Préparation :

1. Cuire les pâtes dans un chaudron d'eau salée. Égoutter et réserver.
2. Pendant ce temps, faire revenir les champignons, les échalotes et l'ail dans le beurre.
3. Déglacer avec le vin blanc. Faire mijoter un peu pour réduire le liquide de moitié.
4. Ajouter les escargots et bien mélanger. Ajouter la farine et bien enrober le mélange.
5. Mouiller avec le lait, ¼ tasse (60 ml) à la fois, et mélanger pour faire une belle béchamel crémeuse.
6. Ajouter ensuite la crème et le reste des ingrédients et mélanger. (*J'ai ajouté généreusement du parmesan à la sauce*).
7. Servir sur les pâtes cuites. Saupoudrer de parmesan râpé (*et d'oignons verts si désiré*).

Source : « Douceurs au palais »

<https://www.douceursaupalais.com/2011/07/linguine-la-sauce-rosee-aux-escargots.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 20 juin 2023

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2023/06/linguine-la-sauce-rosee-aux-escargots.html>