L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Les escargots fermiers du Petit Mercey étuvés au jus de viande et pied de cochon, mousseux de pommes de terre à la sauge

Pour 4 pers.

une recette de
Julien THOMASSON
Restaurant LES AMBASSADEURS
28 avenue de la libération
42400 SAINT CHAMOND

INGRÉDIENTS

- 3 douzaines escargots "belle grosseur" au court-bouillon
- 1 pied de cochon cuit
- 1 échalote longue
- persil plat ½ botte
- 10 pommes de terre rattes
- 0,75 litre crème liquide
- 1 litre fond blanc
- 125g beurre frais
- sauge
- 3 champignons de Paris
- jus de viande ou de rôti
- sel, poivre

PRÉPARATION

Eplucher les pommes de terre, les mettre à cuire avec les champignons de Paris, la crème, le fond blanc et la sauge.

Après cuisson, mixer au blinder et passer au chinois.

Faire chauffer et ajouter du beurre frais. Mettre en siphon à chantilly .

Faire chauffer les escargots dans un peu de beurre moussant, ajouter l'échalote ciselée, le persil plat ciselé et la brunoise de pied de cochon.

Faire chauffer le jus de viande et ajouter un trait de vinaigre de xérès… dresse

Bon appétit !

Anne Catherine

etrouvez cette recette : https://escargotiere.com/recette/escargots-fermiers-petit-mercey-etuves-jus-de-viande-pied-de-cochon-mousseux-pommes-de-terre-auge

dans la catégorie : A partir de nos escargots au court-bouillon