L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

# Escargots du Petit Mercey au Fenouil Confit, Jus Beurré à l'Absinthe

**Pour 6 pers.**

## INGRÉDIENTS

- Escargots
- 3 douzaines d'escargots au court-bouillon
- 25 gr d'échalote ciselée
- 5 gr d'ail ciselé
- 25 gr de beurre
- Jus à l'absinthe
- 3 cl d'absinthe
- 15 cl de fumet de fenouil
- 15 cl de fumet de poisson
- 120 gr de beurre
- Fenouil confit
- 1 gros fenouil entier
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 échalote émincée
- 2 gr de graine de fenouil
- 2 litres de court bouillon au Curcuma
- 100 gr de beurre
- 1 cuillère à soupe d'aneth concassée
- Décor
- appareil à Tempura ou beignet
- 6 petits bouquets d'aneth
- huile de friture

## PRÉPARATION

**Préparation des escargots** :Mariner les escargots pendant une journée. Suer les escargots sans coloration dans 50 gr de beurre, ajouter l'ail, l'échalote ciselée et une cuillère à soupe d'aneth concassée. Réserver.

**Préparation du fenouil** :
Cuire le fenouil dans le court bouillon au Curcuma, agrémenté de l'ail écrasé, de l'échalote émincée et des graines d'aneth. Le refroidir. Trancher 6 belles tranches et les glacer dans le jus de cuisson et le beurre, ajouter à la fin une cuillère à soupe d'aneth fraiche concassée.

**Préparation du jus à l'absinthe** :
Réduire le jus de cuisson du fenouil avec le fumet de poisson, ajouter l'absinthe, ajouter le beurre puis émulsionner au

Retrouvez cette recette : https://escargotiere.com/recette/escargots-petit-mercey-fenouil-confit-jus-beurre-absinthe

**Dressage** :

Dresser le fenouil glacé au centre de l'assiette répartir les escargots et napper du bouillon de fenouil beurré et émulsionné.

Décorer de la Tempura de pousses d'aneth ou de tranches fines de fenouil séchées.

**Bon appétit !**




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