L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Escargots du Petit Mercey aux noisettes, Gingembre et Vin Jaune Comme une Vinaigrette, Pousses d'Epinard et Echalotes Griselles

Pour 4 pers.

une recette de
Romuald FASSENET
Meilleur Ouvrier de France
Château du Mont Joly
6 Rue du Mont Joly
https://www.chateaumontjoly.com/

INGRÉDIENTS

- 100 gr de beurre
- 1 bocal d'escargots du Petit Mercey au court bouillon
- 3 échalotes griselle
- 1 cuillère à café de gingembre
- 2 cuillères à soupe de noisettes émincées
- 10 cl de vin jaune
- 250 gr de pousses d'épinard

PRÉPARATION

Escargots :
Fondre 50gr de beurre jusqu'à ce qu'il mousse, jeter les escargots égouttés et les enrober de beurre moussant. Assaisonner de sel et de poivre du moulin.
Ajouter deux échalotes ciselées et une cuillère à café de gingembre en fine brunoise déjà blanchie.
Verser deux cuillères à soupe de noisettes émincées et laisser colorer le beurre jusqu'à "noisette". Ajouter 10 cl de vin jaune et réduire de moitié.

Epinard :
Fondre 50 gr de beurre, ajouter une échalote ciselée et assaisonner généreusement. Jeter 250 gr de pousses d'épinard équeutées et lavées. Cuire quelques secondes et dresser immédiatement.

Dressage :
Sur un lit d'épinard, placer les escargots. Ajouter 10 cl d'huile de noisette sur la réduction au vin jaune. Ajouter une cuillère à soupe de persil plat ciselé et napper les escargots

Bon appétit !

Retrouvez cette recette : https://escargotiere.com/recette/escargots-petit-mercey-noisettes-gingembre-vin-jaune-pousses-epinard-echalotes-griselles

Anne Catherine

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