L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Ravioles frites d'escargots et mousseux de pomme de terre au chèvre frais

une recette de
Julien THOMASSON
Château de Germigney
31 rue Edgar Faure
https://chateaudegermigney.com/fr/

INGRÉDIENTS

- 24 pâtes à ravioles
- 48 escargots moyens
- 1 bulbe de fenouil
- 4 grosses pommes de terre
- 0,3l de crème fraîche
- 100g de beurre
- 2 fromage frais de chèvre
- jus de viande
- bouillon de poule
- 5cl vin blanc
- sel, poivre, anis sauvage

PRÉPARATION

Emincer le fenouil et le faire cuire doucement dans l'huile d'olive avec l'anis sauvage, déglacer au vin blanc.

Cuire doucement et en fin de cuisson ajouter les escargots.

Cuire les pommes de terre avec le bouillon de poule et la crème.

Une fois cuites, mixer le tout avec le beurre et le fromage de chèvre frais.

Monter les ravioles et les frire.

Servir.

Bon appétit !

Anne Catherine

Retrouvez cette recette : https://escargotiere.com/recette/ravioles-frites-escargots-mousseux-pomme-de-terre-chevre-frais
dans la catégorie : A partir de nos escargots au court-bouillon