L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

# Soupe de cresson et escargots sur un sablé de lentilles, lait d'absinthe

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

## INGRÉDIENTS

- 3 dz Escargots petits au court-bouillon
- 50 gr de beurre
- persil plat
- 2 échalotes
- 24 escargots
- Cresson
- 1 oignon jaune
- 2 gousses d'ail
- 1 botte de cresson
- 1 blanc de poireau
- 10 cl de vin blanc
- 80 gr de pomme de terre
- 1 demi fenouil
- 1 litre de bouillon
- Sablé
- 150 gr de beurre
- 2 oeufs
- 100 gr de comté
- 2 jaunes
- 5 gr de sel
- 150 gr de farine de lentille
- Lait
- 1/4 le litre de lait
- branche de fenouil
- absinthe
- sel, poivre

## PRÉPARATION

Retrouvez cette recette : https://escargotiere.com/recette/soupe-cresson-escargots-sable-lentilles-lait-absinthe

**Escargots** :
Fondre 50 gr de beurre jusqu'à ce qu'il mousse, jeter les escargots égouttés dedans et les enrober de beurre moussant. Assaisonner de sel et de poivre du moulin. Ajouter deux échalotes ciselées. Déglacer avec l'absinthe et terminer avec des feuilles

de persil.

**Cresson** :
Suer au beurre l'oignon, le blanc de poireau, le fenouil et les gousses d'ail émincés.
Déglacer au vin blanc et réduire de moitié. Mouiller au bouillon de volaille, ajouter la pomme de terre cuite 15 à 20 minutes à découvert, saler. Ajouter les feuilles de cresson préalablement lavées et cuire 4 à 5 minutes. Mixer et vérifier l'assaisonnement.

**Sablé** :
Travailler le beurre en pommade et ajouter le comté concassé. Verser les oeufs un à un puis le sel. terminer par la farine. Etaler entre deux plaques puis laisser prendre au grand froid. Détailler selon la forme souhaitée et cuire à four doux (150°) pendant 8 minutes.

**Lait** :
Réduire de moitié le lait avec les branches de fenouil. Assaisonner et passer au chinois fin. Ajouter l'absinthe selon le goût et mixer

**Dressage** :
Verser la soupe de cresson au centre de l'assiette et placer les escargots sur le sablé et le dresser sur le rebord de l'assiette. Tirer un trait de crème sur la soupe.

### Bon appétit !




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