



Croustillant d'escargots à la Charentaise

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 x 12 escargots de belles grosseurs
- 100 g de céleri rave
- 10 g d'ail
- 150 g de chair à saucisse
- 100 ml de fond blanc de volaille
- 1 trait de Pastis
- Fleur de sel / poivre du moulin
- 200 g de carottes
- 100 g d'oignon rouge
- 1 botte de persil plat
- 200 g de crème liquide
- 100 g de beurre
- 4 feuilles de brick

Recette :

Eplucher les carottes, oignons, céleri, tailler le tout en petits dés, haché 2 g d'ail.

Dans une casserole faire fondre 25 g de beurre, y faire suer l'oignon, la carotte et le céleri, ajouter l'ail, la chair à saucisse, émietter un maximum assaisonner, étuver 15 mn à feu moyen.

Dans une poêle, mettre 25 g de beurre, faire mousser, y incorporer les escargots bien rincer, 2 g d'ail hachées, assaisonner, le persil concassé, et ajouter à la fin une belle cuillère à soupe de pastis, laisser cuire 3 mn pour évaporer l'alcool.

Mélanger à l'autre appareil (chair à saucisse et légumes) réserver au frais 20 mn.

Etaler la feuille de brick, bien la beurrer, y déposer le mélange et rouler comme un « nem », réserver au frais, 15 mn.

Blanchir 3 fois le reste des gousses d'ail, les mettre dans le fond blanc et cuire 15 mn, ajouter la crème et réduire de moitié, mixer et assaisonner, réserver au chaud.

Dans une poêle anti adhésive bien chaude y colorer les croustillants sur chaque face, passer au four (180 °c) 5 mn.

Dressage :

Déposer le croustillant d'escargot sur l'assiette, vous pouvez le couper en deux, quelques cuillères de crème d'ail, servir avec une belle salade de mâche à l'huile de noix.

L'astuce du chef :

Vous pouvez les faire en « tapas » ou « pastilla » pour l'apéritif.

Servir avec un Minervois 2013...Bonne dégustation !!!!!