L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Croustillant d'escargots, pied et queue de cochon, champignons et jus d'agrumes

Pour 4 pers.

INGRÉDIENTS

- 3 douzaines d'escargots au court-bouillon
- 1 pied de cochon
- 1 queue de cochon
- carottes, poireaux, échalotes, champignons
- huile d'olive
- Noix de beurre
- Feuille de brick
- 1 jaune d'oeuf
- jus de 3 oranges
- jus de 3 citrons
- jus de 3 pamplemousses
- vinaigre balsamique
- fond blanc
- sel, poivre

PRÉPARATION

Faites cuire le pied et la queue de cochon dans un bouillon composé de 2 carottes, 1 poireau et 1 oignon dans de l'eau durant plusieurs heures.

Préparez les champignons et faites-les faire revenir dans des poêles séparées avec un peu d'huile d'olive, de l'ail écrasé et une échalote. Salez et poivrez.

Faites chauffer les escargots dans du beurre avec l'échalote ciselée ainsi qu'une gousse d'ail écrasée. Salez et poivrez.

Mélangez escargots et champignons et ajoutez persil et ciboulette.

Préparez les feuilles de brick en les découpant au diamètre des cercles de cuisson. Vous allez les dorer à l'oeuf et les faire chauffe dans une poêle avec un fond d'huile d'olive. Pressez les fruits et faites réduire le jus dans une casserole en y ajoutant une cuillère. de vinaigre balsamique.

En fin de cuisson ajoutez une louche de bouillon de cuisson du pied de cochon.

Préparez les pieds et queues de cochon en séparant la chair des os.

Mélangez la viande avec escargots et champignons. Mettez sur une assiette en utilisant des petits cercles de cuisson e recouvrant le tout d'une feuille de brick.

Bon appétit !



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