L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Fricassée d'escargots aux petits lardons persillés, chantilly au lard

une recette de
Hervé HORNE
Restaurant VIN sur VIN
122, rue de Sannois
95120 ERMONT

INGRÉDIENTS

- 5 à 6 douzaines d'escargots moyens ou belle-grosseur
- 100gr de lardons
- 1 botte de persil plat
- 2 gousses d'ail
- 10 cl de crème fraîche
- 20 cl de crème liquide
- sel, poivre

PRÉPARATION

Porter à ébullition la crème liquide avec les lardons, puis laisser infuser une heure.
Passer la crème au chinois, puis la mettre dans un siphon (à chantilly)
Hacher l'ail et le persil.
Faire revenir les lardons, l'ail, le persil et les escargots, déglacer avec un peu d'eau. Ajouter la crème épaisse.
Dresser les escargots dans un verre évasé et déposer une pointe de chantilly au lard.

Servir aussitôt en mise en bouche.

Bon appétit !

Anne Catherine

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