L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Escargots, fine gelée de persil, crème glacée à la gentiane

Pour 3 pers. | Préparation : 15 mins.

une recette de
Laurent BARBEROT
La Chaumière
346 avenue du Maréchal Juin
https://www.lachaumiere-dole.fr/

INGRÉDIENTS

- Escargots
- 60 à 72 escargots au court bouillon (en bocaux ou frais sous vide)
- 1 échalote ciselée
- persil et ciboulette ciselés
- 1 gousse d'ail écrasée
- 10 gr de beurre
- sel, poivre
- Gelée de persil
- 150 gr de pulpe de persil
- 100 g d'eau
- 1 feuille de gélatine
- 1 gr d'Agar agar
- Crème à la gentiane
- 100gr de crème fouettée nature
- 0.2cl de gentiane

PRÉPARATION

Cuire à l'anglaise le persil équeuté et lavé dans de l'eau bien salée, couper la cuisson avec des glaçons et mixer très finement.

Ajouter 100 g d'eau, la gélatine et l'agar-agar.

Couler l'ensemble dans des bacs à glaçon et laisser prendre en gelée.

Bon appétit !

Anne Catherine

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

Retrouvez cette recette : https://www.escargotiere.com/recette/escargots-fine-gelee-persil-creme-glacee-gentiane