

ESCARGOTS EN COQUE EMULSION D AIL ET COULIS DE PERSIL

Pour 4 personnes

4 dze d'escargots
200gr de lait
15gr de beurre
200gr d'ail
1botte de persil, 1échalote
50gr de fond de volaille
60gr de crème
1bulbe de fenouil
150gr de jambon cru
Ciboulette
400gr de purée de pomme de terre(2 p de terre)
8 grandes tranches de pain de mie aux céréales
beurre

EMULSION D AIL

Chauffer 200 gr de lait avec 15 gr de beurre. Verser dans un blender, ajouter l'ail blanchi en chemise (avec sa peau) et mixer le tout Rectifier l'assaisonnement.

COULIS DE PERSIL

Blanchir les feuilles du persil à l'eau bouillante, Les égoutter les presser, ajouter le fond de volaille et la crème mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, rectifier l'assaisonnement

FONDUE DE FENOUIL AUX HERBES

Tailler en brunoise le fenouil et l'échalote , faire suer avec le jambon cru , ajouter la ciboulette réserver

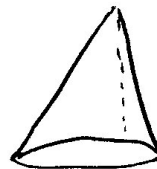
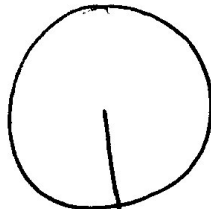
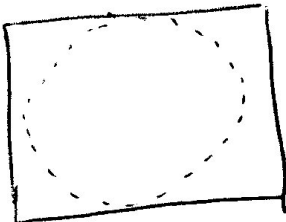
FRICASSEE D ESCARGOTS

Suer l'échalote au beurre, ajouter les escargots sel poivre réserver

LES COQUES:

Passer au rouleau à pâtisserie les 8 tranches de pain de mie. Les beurrer, les tailler en cercle. (Voir dessin)Découper le rayon de chaque cercle et former un "cône.

Passer au four à 170° pendant 15 mn.



FINITION ET PRESENTATION

Dresser le coulis de persil et l'émulsion d'ail dans 2 verrines. Tenir au chaud au bain marie.
Déposer une cuillère de fenouil et 6 escargots dans 2 petits bols. Tenir au chaud four th° 4/5
Garnir une poche à douille avec la purée de pomme de terre

DRESSER dans une assiette un trait de purée, les 2 bols superposer du cône . Ajouter les 2 verrines
Décorer avec les cubes de fenouil restant, du paprika...