

GALLOPIN (75 002)

Fricassée d'escargots au Chablis, pleurotes et pointes d'asperges vertes *Par le chef Mathieu ETHEVE*

SYNTHÈSE

Type : Plat
Difficulté : Facile
Prix : €€€€

TEMPS

Temps de préparation : 45 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

32 pièces de chair d'escargots
160 g de champignons pleurotes
2 bottes d'asperges vertes
32 oignons grelot
50 cl de bouillon de volaille
1 Echalote
25 cl de vin blanc Chablis
25 cl de crème liquide
200 g de beurre
Thym ½ de botte
Sel / Poivre



PRÉPARATION

Pour la sauce :

Faire revenir les échalotes avec le thym pendant 5 minutes. Déglacer au Chablis, laisser réduire 4 minutes environ. Ajouter le bouillon de volaille et laisser réduire pendant 10 minutes. Ajouter les 25 cl de crème liquide et faire réduire à nouveau 2 minutes. Ajouter 100 g de beurre puis mixer et rectifier l'assaisonnement si besoin pendant 4 minutes.

Faire cuire les oignons dans un fond d'eau avec le reste du beurre pendant 8 minutes. Effiloche les pleurotes puis les faire sauter à la poêle 5 minutes. Cuire les asperges vertes à l'eau bouillante salée pendant 3 minutes environ, tailler les pointes environ 5cm et émincer les restes pendant 2 minutes. Poêler les escargots et ajouter les pleurotes, oignons, asperges émincées pendant 2 minutes.

DRESSAGE

Dans le sautoir, mettre la poêlée d'escargots, napper de sauce puis disposer les pointes d'asperges vertes.

ACCORD MET / VIN

Vin blanc de Bourgogne, Chablis 1er Cru Vaulorent - La Chablisienne 2013

RESTAURANT LE GALLOPIN

40 Rue Notre Dame des Victoires - 75002 PARIS

T. 01 42 36 45 38 - E-Mail : contact@gallopin.com

Site internet : www.gallopin.com

RESTO
PARTNER
L'unique Partenaire de qualité