

FRICASSÉE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE À L'AIL DES OURS, POMMES DE TERRE FUMÉES ET PLEUROTÉS

Par le chef Mathieu ETHEVE
du restaurant GALLOPIN
75002 Paris

Type : Entrée - **Difficulté :** Moyenne

Préparation : 45 minutes - **Cuisson :** 30 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

80 g de beurre
300 g d'escargots cuits décortiqués
4 branches de persil
2 échalotes
1 bouquet garni et brins de cerfeuil
0,4 l de vin blanc
0,5 l de bouillon de volaille
0,2 l de crème fleurette
50 g d'ail des ours
2 grosses pommes de terre
200 g de pleurotes
Sel, poivre



PRÉPARATION

La sauce :

Emincer une échalote, ajouter le vin blanc dans une casserole, laisser réduire de moitié, rajouter le bouillon de volaille, le bouquet garni, puis laisser à nouveau réduire de moitié.
Ajouter ensuite la crème et laisser encore réduire jusqu'à avoir une consistance nappante.
Rectifier en sel et poivre si besoin, rajouter au dernier moment l'ail des ours haché très finement.

La garniture :

Utiliser une cuillère à pomme parisienne et faites des petites boules dans les 2 pommes de terre, pour environ 30 pièces, puis les cuire dans une eau salée au sel fumé.
Laver les champignons, couper les s'ils sont trop gros.
Poêler les au beurre moussant et réserver.

Les escargots :

Préparer un beurre moussant dans une poêle, ajouter une échalote ciselée puis vos escargots.
Égoutter et laisser revenir environ 2 à 3 minutes en les roulant.
Ajouter une très belle pincée de persil haché puis votre garniture (pommes de terre et pleurotes).

DRESSAGE

Utiliser des petites assiettes creuses ou petits bols.
Mixer la sauce avant afin d'avoir un peu d'écume, verser dans vos bols, puis poser votre poêlée d'escargots ainsi que sa garniture, décorer avec quelques pluches de cerfeuil ou même d'ail des ours.



ACCORD MET / VIN

Chablis 1er cru Vaurent – 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