



« Poêlée d'Escargots et écrevisses, Pommes de Terre écrasées au Céleri branche et Chorizo, Crème à l'ail doux »

Pour 4 personnes

28 escargots de Bourgogne gros, 28 queues d'écrevisses, 1 échalote, 1 carotte, sel, poivre, 2 branches de céleri, 1 bouquet de coriandre fraîche ou persil plat, 1/2 poivron rouge, 6 rondelles épaisses de chorizo, 8 gousses d'ail, 1/4 de litre de crème, 1/4 de litre de lait, 2 grosses Pommes de Terre Bintje, huile d'olives et 1 verre de fond brun

■ Préparation des légumes

Cuire les pommes de terre en robe des champs et les mettre à refroidir.

Tailler les carottes, céleri, échalote, poivron et rondelles de chorizo en petite brunoise. Blanchir les dés de carottes. Ecraser à la fourchette les pommes de terre épluchées, incorporer l'huile d'olives, les échalotes et le céleri branche. Assaisonner.

■ Préparation de la crème d'ail

Eplucher les gousses d'ail. Les ajouter au lait et la crème. Faire cuire à frémissement pendant une heure. Mixer, rectifier l'assaisonnement et lier si besoin avec un roux ou de la maïzena de façon à obtenir une consistance napante.

■ Dressage de l'assiette

Faire suer au beurre les échalotes et les petits légumes. Ajouter les escargots, le fond brun et la coriandre. Faire réduire à feu doux. Chauffer les pommes de terre à l'huile d'olives dans une casserole.

Au centre de l'assiette, déposer un dôme de pommes de terre, puis les 7 escargots et 7 queues d'écrevisses autour. Verser un peu de jus de cuisson des escargots et terminer avec la crème d'ail. Parsemer avec les dés de Chorizo tout autour.

La suggestion du chef : la queue d'écrevisse se marie également très bien avec la volaille et certaines viandes. Elle apporte du moelleux et de la douceur au palais. Préférez la queue fraîche, dont la chair est plus ferme et plus goûteuse.

Recette proposée par :

Fabrice DEVRIESE
Restaurant « Le Karélian »
36 rue du Cuchot
88200 Dommartin-lès-Remiremont
03.29.62.44.05