



Pot au feu de ris de veau et escargots persillés, purée de potiron et poêlée de topinambours

Pour 4 personnes

■ Ingrédients

400 g de ris de veau
24 escargots
½ l de bouillon de volaille
100 g de beurre d'escargot

Pour la purée de potiron

200 g de potiron
1 grosse pomme de terre
50 g de beurre
15 cl de crème
Assaisonnement

Pour la garniture

4 feuilles de chou
160 g de topinambours

■ Préparation

Pocher les ris de veau dans un bouillon de volaille, puis les poêler pour obtenir une belle coloration. Confectionner la purée de potiron avec les ingrédients indiqués. Poêler les topinambours épluchés et émincés à l'huile d'olive.

Pocher les feuilles de chou.

Confectionner la sacue en mélangeant avec du bouillon de volaille, le beurre d'escargot, y faire réchauffer les escargots.

Dresser, c'est prêt.

Bon appétit !

Recette proposée par :
Restaurant Le Calmosien
Jean-Marc Beati
37, rue d'Epinal
88390 Chaumousey
03,29,66,80,77
lecalmosien@wanadoo.fr