Recette salon de la gourmandise Epinal 2025

Escargots Croque Nature, coulis de persil plat et tuiles amande

Pour 6 personnes

Tuile amande

60g farine

60g beurre pommade

60g blanc d'œuf

Amande effilée

Mélanger les 3 ingrédients dans l'ordre et effectuer des disques de 8 cm de diamètre sur plaque antiadhésive, parsemer d'amande, cuire 3 à 4 minutes à 170° dans un four non ventilé, (2 par personne)

Coulis de persil plat

Blanchissez 200 g de feuille de persil plat 2/3 minutes et refroidir le plus rapidement possible avec de la glace.

Égoutter et mixer le plus fin possible (passer au tamis si vous voulez un résultat parfait)

Dans une petite casserole faites réduire 10 cl de vin blanc sec et une échalote ciselée, une fois réduit des 2 tiers jouter 20 cl de crème liquide.

Réduire jusqu'à une consistance onctueuse

Ajouter la purée de persil au dernier moment

Assaisonner à votre convenance

Champignons de Paris, épinard et escargot

Faire des cubes de ½ cm de coté avec 12 têtes épluchées de champignons bien blanc et faire suer en même temps que 500g de pousse d'épinard avec un belle noix de beurre et deux gousses d'ail

En même temps chauffer 9 escargots par personne avec une belle noix de beurre et deux gousses d'ail (vous pouvez tout faire en même temps dans la même casserole)

Une fois le tout bien chaud et assaisonné

Faire un disque au d'une assiette du coulis de persil plat, ajouter au centre des épinards, une tuile, 6 escargots et un peu d'épinard + champignons, pour caler les escargots puis terminer avec une tuile.

Ajouter 3 autres escargots autour et un peu de coulis sur ces 3 escargots