

Philippe Augé

Chef exécutif de l'Hostellerie de Levernois

Fricassée d'escargots à l'oseille !

INGREDIENTS pour 4 personnes

- ✂ 40 escargots
- ✂ 120g d'échalotes ciselées
- ✂ 2 gousses d'ail
- ✂ 1 cuillère à soupe de beurre
- ✂ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ✂ 1 cuillère à soupe de pastis

Pour la garniture :

- ✂ Champignons de paris en dés
- ✂ Tomates en dés

- ✂ Oseille ciselée

Pour la sauce

- ✂ 2 oignons
- ✂ 2 cuillères à soupe d'huile d'olives
- ✂ ¼ de L de vin blanc
- ✂ ¼ de L de crème
- ✂ 300g d'ail pelé
- ✂ 10 feuilles d'oseille
- ✂ 10 feuilles d'épinard

DEROULE DE LA RECETTE

Pour la sauce :

Émincer les oignons, les faire suer. Ensuite, rajouter le vin blanc, l'ail pelé que l'on aura blanchi 3 fois afin d'enlever l'amertume. Rajouter la crème, réduire d'1/4 et ensuite assaisonner avec le sel et poivre. Rajouter les feuilles d'oseilles et d'épinards et les mixer avec un mixeur puissant, jusqu'à l'obtention d'une belle crème. Ajouter le jus de citron.

Préparer les escargots

Rincer les escargots. Puis dans une poêle avec le beurre, insérer l'ail, les échalotes. Flamber le tout au pastis et réserver.

Ensuite dans la même poêle, faire sauter les champignons de paris et les dés de tomates. Mélanger le tout pour obtenir un petit ragoût. Ajouter ensuite les escargots, prendre de l'oseille crue à ciseler très finement et mélanger.

L'astuce du chef : Placer le tout dans une assiette creuse et napper avec la sauce bien collante – vous pouvez aussi rajouter des petits croûtons pour avoir du croustillant ou pour les allergiques au gluten, utiliser des amandes.