

ESCARGOTS DANS UN BOUILLON DE BEURRE PERSILLÉ À LA VERVEINE DU VELAY ET SON NUAGE DE CRÈME D'AIL **(Philippe BRUN – Chef du Haut-Allier à Pont-d'Alleyras)**

Ingrédients pour 6 personnes :

54 escargots de Bourgogne
150 g de fenouil en petits cubes blanchis
80 g de noisettes sans peau, éclatées
4 cl de Verveine du Velay
1,2 litre de fond de volaille
3 gousses d'ail
1 courgette
QS beurre, huile d'olive, sel et poivre

Beurre persillé :

125 g de beurre
4 cl de Verveine du Velay
7 g d'échalotes finement ciselées et suées
17 g d'ail rose dégermé et blanchi
20 g de persil, estragon et verveine fraîche
1 grosse cuillère à café de chapelure
1 cuillère à café de poudre d'amande
1 cuillère à café de moutarde de Charroux
5 g de sel et de poivre

Crème d'ail et nuage de crème d'ail :

80 g d'ail rose dégermé et blanchi
250 g + 200 g de crème liquide
2 cuillères à café de bouillon de volaille en poudre
QS sel, poivre et graisse d'oie

Eplucher toutes les gousses d'ail sauf 3 pour la décoration. Les blanchir 5 fois de suite. Pendant ce temps, passer le fenouil à la mandoline réglée à 5 mm et tailler les tranches obtenues en petits dés. Les blanchir pendant 1 minute environ pour qu'ils soient tendres mais légèrement croquants. Réserver.

Préparer le beurre persillé. Dans un mixer verser tous les ingrédients indiqués et faire le beurre d'escargot. Réserver au frais.

Préparer la crème d'ail et nuage de crème d'ail. Faire cuire les gousses d'ail blanchies pendant 20 minutes à petit feu dans la crème liquide, du sel, du poivre, le bouillon de volaille en poudre et un peu de graisse d'oie. Mixer finement et passer au chinois. Mettre au froid pendant 2 heures environ.

Incorporer ensuite cette crème d'ail dans la crème fraîche et mettre le tout dans un siphon avec une cartouche de gaz. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Secouer énergiquement le siphon tête en bas juste avant de vous en servir.

Couper ensuite les 3 gousses d'ail réservées en 18 fines lamelles avec la mandoline (3 par personne) et les frire bien blond. Les saler. Réserver. Passer la courgette avec la peau à la mandoline réglée à 2 mm pour obtenir 6 fines tranches. Les blanchir rapidement dans de l'eau bouillante salée à 30 g de sel au litre. Les retirer et les plonger aussitôt dans l'eau glacée. Les éponger et les réserver au frais.

Chauffer le bouillon de volaille et lui incorporer au fouet le beurre persillé à la Verveine du Velay. Réserver au chaud. Faire revenir ensuite le fenouil blanchi et les noisettes dans de l'huile d'olive. Assaisonner puis ajouter les escargots. Déglacer à la Verveine du Velay et flamber.

Placer au milieu de chaque assiette une tranche de courgette en cylindre et déposer à l'intérieur un nuage de crème d'ail. Décorer le dessus avec des pétales d'ail frits. Disposer autour le mélange escargots/fenouil/noisettes sautés et verser dessus le fond de volaille monté au beurre persillé.

Servir sans attendre.

