



# Escargots



## Préparation de l'huile à l'ail

Laisser infuser tous les ingrédients à 60 °C pendant une journée.

## Préparation de la crème de persil

Blanchir les épinards et le persil dans une grande quantité d'eau bouillante salée et les refroidir dans de l'eau glacée. Les essorer ensuite soigneusement avant de les mixer plusieurs fois dans un bol Pacojet.

## Préparation de la quenelle de crème fraîche

Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer pendant 1 journée. Saler et poivrer.

## Rezept für 4

### Ingrédients pour l'huile à l'ail

1 l d'huile d'olive  
1 tête d'ail fumé  
10 branches de thym  
2 branches de romarin

### Ingrédients pour la crème de persil

1 kg d'épinards  
500 g de persil

### Ingrédients pour la quenelle de crème fraîche

250 g de crème fraîche  
1 gousse d'ail  
Zeste d'un demi-citron  
Sel  
Poivre

### Ingrédients pour les escargots

28 escargots de Bourgogne  
50 g de chapelure japonaise (Panko)  
Vodka  
50 g de farine pour tempura



### **Préparation des escargots**

Nettoyer les escargots et en faire mariner 12 dans l'huile à l'ail pendant une journée. Les retirer de la marinade et tamponner le surplus d'huile. Rouler les 16 autres escargots dans la farine pour tempura, puis mélanger la farine avec la vodka jusqu'à obtention d'une pâte semi-liquide. Placer les escargots dans la pâte et les rouler ensuite dans la chapelure Panko. Frire à 165 °C.

### **Anrichten**

## **Dressage**

Pour servir, verser un peu de crème de persil au centre de l'assiette et y déposer une quenelle de crème fraîche. Dresser ensuite, à gauche de la quenelle, quatre escargots frits et trois escargots marinés en alternant. Décorer avec des herbes aromatiques au goût.