

ESCARGOTS À L'ALSACIENNE (SCHNEKE)

Alsace



6768 Alsace

+ Descriptif

Ingédients : 8 douzaines d'escargots, 2 kg de persil frisé, 1/2 l de crème fraîche, 2 oignons, 2 carottes, 1 céleri, 2 poireaux, 2 échalotes, 2 gousses d'ail, thym, laurier, 1 dl de fond de volaille, 350g de beurre.
Pour le flan : 5 têtes d'ail nouveau, 5 œufs, 50 g de crème, 150 g de beurre, 1 l de lait.

Pour 8 personnes

Temps de préparation : 2h, temps de cuisson : Flan : 40 min. Escargots : 3h, temps de repos : 12h.

Le flan : pelez l'ail puis retirez le germe si nécessaire. Mettez l'ail dans une casserole, versez l'eau à hauteur puis portez à ébullition pendant 2 min. Rincez abondamment à l'eau fraîche puis renouvelez l'opération 6 fois. Remettez en cuisson l'ail avec le lait et laissez cuire à petit feu environ 45 min. Egouttez au chinois étamine ou avec une passoire très fine, récupérez le bouillon puis mixez l'ail en purée. Passez au tamis. Laissez égoutter la purée sur un torchon fin environ 12 heures. Mélangez 150 g de purée d'ail avec 1 œuf entier, 4 jaunes d'œuf, 50 g de crème. Mixez et faites cuire au four vapeur à 85° pendant 40 min dans un verre à bodega.

Les escargots : mixez le persil jusqu'à obtenir une purée très fine. Faites chauffer ½ litre de crème puis ajoutez à la purée de persil. Faites cuire les escargots dans un bouillon à petit feu avec la garniture aromatique (oignons, carottes, céleri, poireaux coupés en morceaux, thym et laurier, le fond de volaille) environ 3h. Hachez très finement les échalotes, 1 cuillère de persil, 2 gousses d'ail. Ajoutez le beurre ramolli, salez, poivrez et mélangez jusqu'à obtenir une pâte bien homogène. Faites cuire les escargots en coquille avec le beurre, puis décortiquez-les sur le flan à l'ail. Emulsionnez la sauce persil au mixeur et sautez seulement avec l'écume.

