

SOUPE D'ESCARGOTS AU BEURRE D'ORTIES **(Recette de Bernard LOISEAU)**

Ingrédients pour 4 personnes

50 gr d'orties (*fraîchement cueillies*)
100 gr de beurre en dés
5 gr de sel
5 tours de poivre du moulin
4 douzaines d'escargots
40 cl de fond de veau ou de volaille ou de légumes

Ingrédients pour 8 personnes

100 gr d'orties (*fraîchement cueillies*)
200 gr de beurre en dés
10 gr de sel
10 tours de poivre du moulin
8 douzaines d'escargots
80 cl de fond de veau ou de volaille ou de légumes

Couper le beurre en petits morceaux et le mettre au froid.

Faire blanchir les orties à l'eau bouillante salée (*30 g de sel au litre*) pendant 3 minutes. Les égoutter et les plonger dans de l'eau glacée (*avec des glaçons*). Ce procédé de cuisson avec 30 g de sel par litre suivi d'un refroidissement dans de l'eau glacée permet de garder la couleur verte de l'ortie (*Ce procédé est applicable à tous les légumes dont on souhaite préserver la couleur*).

Les passer au mixer avec les deux tiers du fond de veau, de volaille ou de légumes, bien chaud et ajouter en même temps les dés de beurre bien froid. Laisser tourner le mixer pendant environ 2 à 3 minutes pour bien pulvériser les orties.

Saler et poivrer selon votre goût. Votre beurre d'ortie est prêt.

Faire alors chauffer les escargots dans le restant de fond de veau, de volaille ou de légumes, et incorporer cet ensemble dans le beurre d'ortie mis en attente au chaud.

Rectifier l'assaisonnement s'il y a lieu.

Répartir dans des assiettes creuses et servir bien chaud à vos convives.

Le conseil du Chef : Les orties, il faut les ramasser soi-même, lorsqu'elles sont en fleur (*fin mars/début avril en général*) avec un grand sac poubelle et surtout des gants. Prendre essentiellement les sommités (*les premières feuilles, ce sont les plus tendres*). Et surtout les blanchir pendant 2 à 3 minutes (*le temps que l'ébullition reprenne*) dans de l'eau bouillante salée à 30 g/litre.

A ce stade les orties peuvent être utilisées telles quelles ou être congelées pour une utilisation ultérieure. Le faire par quantité de 50 ou 100 g d'orties fraîches.

Vin conseillé : Servir un Meursault, un Chablis, un Saint-Aubin, etc ... mais surtout avec un vin élaboré à partir du cépage Chardonnay.