

# **ESCARGOTS DANS UN BOUILLON DE BEURRE PERSILLÉ** **À LA VERVEINE DU VELAY ET SON NUAGE DE CRÈME D'AIL** **(Recette de Philippe BRUN - Le 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  
QS beurre, huile d'olive, sel et poivre  
1,2 l de fond de volaille  
3 gousses d'ail rose et 1 courgette

## **Crème d'ail et nuage de crème d'ail :**

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

## **Pour le beurre persillé :**

125 g de beurre  
4 cl de Verveine du Velay  
7 g d'échalote finement ciselée  
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

Eplucher toutes les gousses d'ail, sauf 3 pour la décoration, et 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 au frais.

## **Beurre persillé :**

Dans une poêle, mettre à suer au beurre l'échalote sans trop la colorer. Dans le bol d'un mixer, verser tous les ingrédients indiqués et faire le beurre d'escargot. Filmer dans un petit bol et réserver au frais.

## **Crème d'ail et nuage de crème d'ail :**

Blanchir les gousses d'ail durant une vingtaine de secondes. Les faire cuire ensuite dans la crème liquide avec du sel, du poivre, le bouillon de volaille en poudre et un peu de graisse d'oie pendant 20 minutes à petit feu. Mixer finement cette préparation et la passer au chinois. Réserver au froid pendant 2 heures environ.

Incorporer ensuite cette crème d'ail dans la crème fraîche liquide et mettre le tout dans un siphon avec une cartouche de gaz. Secouer 5 ou 6 fois le siphon tête en bas. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Avant de vous en servir, secouer énergiquement le siphon tête en bas 4 ou 5 fois.

## **Décor :**

Passer les 3 gousses d'ail roses à la mandoline pour obtenir 18 fines lamelles (3 *par personne*) et les frire bien blondes. Les saler et les réserver.

Passer la courgette avec la peau à la mandoline pour obtenir 6 fines tranches. Les blanchir rapidement à l'eau bouillante salée à 30 g de sel au litre.

Les extraire à l'aide d'une écumoire et les plonger aussitôt dans de l'eau glacée. Les éponger et les réserver au frais.

## **Finition :**

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, ajouter les escargots et déglacer à la Verveine du Velay et flamber.

Placer au milieu de chaque assiette la 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.

**NB :** Faute de Verveine du Velay, on peut adapter cette recette avec une autre liqueur comme la Chartreuse, La Bénédictine ou l'Izarra.

