Fricassée d’escargot du Pays à la crème d’ail doux, jus de persil poivré et copeaux de jambon Pata Negra





Frédéric Marchand / Les Frères Alcala

Auberge du Prévoux / Jural
2400 Prévoux / Vaumarcus

Frédéric Marchand

Natif d’Orléans, c’est à l’âge de 16 ans que commence sa formation de cuisinier à l’école Hôtelière de Blois.
S’en suivra un tour de France qui débute en Normandie pour finir sur les hauteurs de Neuchâtel, en passant par le Limousin, La Bourgogne (Bernard Loiseau), l’Ardèche, La Côte d’Azur et l’Alsace.
Ces différentes étapes lui ont permis de travailler toutes les richesses culinaires que compte la France : poissons d’eau douce, de mer, viandes, volailles et gibiers, spécialités locales…

Arrivé en Suisse en 1995 à l’Aubier à Montézillon, il découvre la cuisine réalisée à base de produits issus de l’agriculture biologique. Cette approche orientera sa réflexion en ce qui concerne le choix à venir.
Installé aujourd’hui à l’Auberge du Prévoux depuis 2008, il y exerce une cuisine spontanée, intuitive et épurée, toujours en quête du produit d’exception au goût juste et subtil, proposé par des producteurs passionnés.
www.aubergeduprevoux.ch

Jural (Tomas et Eleuterio Alcala)

Afin de partager une passion, jusqu'alors réservée à leurs proches, Tomas et Eleuterio Alcala développent actuellement une entreprise spécialisée dans l'élaboration de denrées carnées, naturelles et exclusives.
Fruits d’une tradition familiale, leurs produits sont élaborés au gré des saisons dans une magnifique région, au pied de la chaine du Jura, entre lac et montagnes, avec des matières premières locales exceptionnelles.
Leur entreprise, nommée Jural (voir site internet www.jural.ch), a mis en place un élevage d'une race porcine noire indigène rare. Cette race offre une viande onctueuse et parfumée permettant l’élaboration de véritables délicatesses. Elle offre un très grand potentiel de maturation pour affiner du jambon et d'autres spécialités authentiques.
Pour leur première participation au Concours Suisse des Produits du Terroir 2009-10, leur jambon cru Jural a remporté une médaille d'or.
www.jural.ch

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Fricassée d’escargot du Pays à la crème d’ail doux, jus de persil poivré et copeaux de jambon Pata Negra

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

32 pièces d’escargots
2 échalotes
1dl de vin blanc (chasselas)
3dl de fond blanc
4 branches thym
2 feuilles de laurier
200g d’ail
1dl de crème liquide
150g de persil
120g de jambon Pata Negra

PRÉPARATION

Eplucher les aulx, les dégermer et les blanchir 5 fois.
Réduire la crème, ajouter les aulx blanchis et laisser cuire 5 min. Mixer et passer finement. Réserver au chaud.
Tailler l’échalote finement, faire suer au beurre, ajouter les escargots égouttés et rincés, déglacer au vin blanc et réduire des 2/3.
Ajouter le fond blanc, le thym, le laurier et laisser mijoter 15 min.
Décanter les escargots, verser le bouillon dans un bol mixer, ajouter le persil, 1 cuillère à café de purée d’ail et mixer fortement.
Passer au chinois fin et remettre à chauffer en donnant une ébullition. Poivrer et réserver au chaud
Dresser la purée d’ail au centre des assiettes creuses, ranger les escargots, arroser avec le jus de persil et déposer les copeaux de jambon au centre.

Auberge du Prévoux
Le Prévoux 10
2400 Le Locle
T +41 32 931 23 13

www.aubergeduprevoux.ch

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE