

Frédéric Marchand / Les Frères Alcalá

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

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

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.
Décanté 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



Auberge du Prévoux / Jural
2400 Prévoux / Vaumarcus