

AUMONIERES D'ESCARGOTS DANS UN BOUILLON D'AIL DOUX



[INGREDIENTS]



Philippe Thomas

Au bon Gîte

- ▶ Préparer les brunaises et les faire suer dans le beurre
- ▶ Ébouillanter les liens de poireaux dans de l'eau salée
- ▶ Égoutter les escargots et garder le bouillon de cuisson
- ▶ Disposer la brunaise au centre de chaque ravioli, déposer un escargot et refermer l'aumônière avec le filament de poireau
- ▶ Pocher les raviolis dans un bouillon de volaille, égoutter et disposer dans une assiette creuse
- ▶ Monter le bouillon d'escargot avec le beurre d'escargot et napper les aumônières
- ▶ Servir bien chaud

3 douzaines d'escargots
de la Ferme de l'Horloge à
Saales

20 gr de brunaise de
carottes

20 gr de brunaise de céleri

20 gr de brunaise de
poireau (brunaise : petits
cubes de 2 mm de côté)

20 gr de beurre

1 cube de bouillon de
volaille

le vert de poireau coupé en
ligament (36)

15 gr de beurre d'escargot
1 paquet de raviolis chinois



Au bon Gîte
3 place Vaultrin
88210 Senones
Tél 03 29 57 92 46
Fax 03 29 57 93 92

