

ESCARGOTS À LA VERVEINE DU VELAY, NUAGE DE CRÈME D'AIL **(Philippe BRUN – Chef du Haut-Allier à Pont-d'Alleyras)**

Ingrédients pour 6 personnes :

54 escargots de Bourgogne
150 g de bulbe de fenouil
80 g de noisettes sans peau éclatées
4 cl de Verveine du Velay
60 cl de fond blanc de volaille
3 gousses d'ail rose
1 courgette droite de 20/22 cm
QS beurre, huile d'olive, sel et poivre

Beurre persillé :

60 g de beurre mou
2 cl de Verveine du Velay
3 g d'échalotes ciselées et suées au beurre
8 g d'ail rose dégermé et blanchi
10 g de persil, estragon et verveine fraîche
2 cuillères à café de chapelure
2 cuillères à café de poudre d'amandes
2 cuillères à café de moutarde de Charroux
2 g de sel et de poivre

Nuage de crème d'ail :

30 g d'ail rose dégermé et blanchi
150 g + 100 g de crème liquide entière
1 cuillère à café de bouillon de volaille en poudre
1 cuillère à café de graisse d'oie
QS sel et poivre

Eplucher toutes les gousses d'ail. En réserver 3 pour la décoration et blanchir le reste 5 fois de suite. Réserver. Puis passer le bulbe de fenouil à la mandoline réglée à 5 mm et tailler les tranches obtenues en petits dés. Les blanchir pendant 1 minute 30 environ pour qu'ils soient tendres mais encore légèrement croquants. Réserver.

Préparer le beurre persillé. Dans le bol d'un mini-hachoir verser tous les ingrédients indiqués et ensuite les incorporer intimement au beurre mou, à la moutarde et à la Verveine. Réserver au frais.

Ensuite, élaborer le nuage de crème d'ail. Cuire à petit feu pendant 20 minutes les gousses d'ail blanchies dans le mélange crème liquide, bouillon de volaille en poudre, sel, poivre et graisse d'oie. Après, ajouter le restant de crème liquide et mixer le tout finement. Passer au chinois et verser le tout dans un siphon de 25 cl activé avec une cartouche de gaz. Bien secouer et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

A l'aide de la mandoline, couper les 3 gousses d'ail réservées en 18 fines lamelles (3 par personne) et les frire bien blondes avec de l'huile d'olive. Les saler et les réserver.

Passer ensuite la courgette avec la peau à la mandoline réglée à 2 mm pour obtenir 6 fines tranches. Les blanchir à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Les déposer alors sur du papier absorbant pour les éponger et les réserver au frais.

Chauffer le fond blanc de volaille et lui incorporer le beurre persillé à la Verveine du Velay avec un fouet. Réserver au chaud. Faire revenir ensuite le fenouil blanchi et les noisettes éclatées dans un peu d'huile d'olive. Assaisonner et déglacer à la Verveine du Velay puis flamber. Ajouter les escargots, une cuillère à soupe de fond de volaille au beurre persillé et laisser chauffer à feu doux pendant 5 minutes.

Dressage et service : Placer au milieu de chaque assiette une tranche de courgette en cylindre. Secouer énergiquement le siphon tête en bas et déposer à l'intérieur un nuage de crème d'ail. Décorer le dessus avec des pétales d'ail frits. Disposer tout autour le mélange escargots/fenouil/noisettes et verser dessus le fond de volaille monté au beurre persillé. Servir sans attendre.

