

JAMBE DE POULPE, ESCARGOT DE TERRE, PERSIL PLAT ET AIL ROSE



PORTIONS : 6

HUILES : GOURMET / ELITE

• **INGRÉDIENTS** •

Jambe de poulpe cuite
6 pièces

Escargots cuits 30 pièces

Persil plat 1 botte

Ail rose 1 tête

Amphora Gourmet ¼ L
Œuf 1 pièce

Amphora Elite
Farine T55 PM

Fleur de sel PM

Poivre du moulin PM

Echalote ciselée 1 pièce

Tomate confite 1 pièce

1. Ciseler les $\frac{3}{4}$ de la botte de persil plat et écraser trois gousses d'ail puis ajouter ces ingrédients à l'huile Gourmet et laisser infuser à 50/55°C pendant 1 heure. Chinoiser et mélanger au bamix l'œuf à cette préparation puis saler et poivrer. Mettre la préparation dans un siphon, cartoucher deux fois et réserver à température ambiante.
2. Tailler les jambes de poulpe en cinq morceaux bien réguliers.
3. Fariner légèrement et faire frire à 160°C dans l'huile Elite jusqu'à ce que le poulpe soit bien croustillant.
4. Faire suer les échalotes ciselées puis ajouter la tomate confite en brunoise, le persil plat effeuillé, une gousse d'ail en fine lamelle et laisser cuire 5 à 6 minutes. Ajouter ensuite les escargots en les roulant délicatement.
5. Pour le dressage remuer bien le siphon et dresser un dôme dans une assiette creuse. Dresser à la pince les cinq morceaux de poulpe et cinq pièces d'escargots. Ajouter une cuillère de jus d'escargot, une cuillère de cuisson de poulpe et finaliser l'assiette.

LE PLUS DU CHEF

Vous pouvez changer les escargots de terre par des bulots cuits, cela fonctionne très bien.

LA TOUCHE DU TERROIR

Dans mon assiette je me régale avec les escargots de Mr. Pages à Argeliers.



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •