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







## PORTIONS: 6

HUILE: GOURMET/

## INGRÉDIENTS

Jambe de poulpe cuite Escargots cuits 30 pièces Poivre du moulin PM

Amphora Gourmet ¼L

Fleur de sel PM

Echalote ciselée 1 pièce

- 1. Ciselez les 3/4 de la botte de persil plat et écrasez trois gousses d'ail puis ajoutez ces ingrédients à l'huile Gourmet et laissez infuser à 50/55°C pendant 1 heure. Chinoisez et mélangez au bamix l'œuf à cette préparation puis salez et poivrez. Mettez la préparation dans un siphon, cartouchez deux fois et réservez à température ambiante.
- 2. Taillez les jambes de poulpe en cinq morceaux bien réguliers.
- 3. Farinez légèrement et faites frire à 160°C dans l'huile Elite jusqu'à ce que le poulpe soit bien croustillant.
- 4. Faites suer les échalotes ciselées puis ajouter la tomate confite en brunoise, le persil plat effeuillé, une gousse d'ail en fine lamelle et laissez cuire 5 à 6 minutes. Ajoutez ensuite les escargots en les roulant délicatement.
- 5. Pour le dressage remuez bien le siphon et dressez un dôme dans une assiette creuse. Dressez à la pince les cinq morceaux de poulpe et cinq pièces d'escargots. Ajoutez une cuillère de jus d'escargot, une cuillère de cuisson de poulpe et finalisez l'assiette.

LE PLUS

Vous pouvez changer les escargots de terre par des bulots cuits, cela

LA TOUCHE DU TERROIR Dans mon assiette je me régale avec les escargots de Mr. Pages à Argeliers.





