

Fricassée d'Escargots de Bourgogne, Risotto au Parmesan, Bouillon de Volaille aux Herbes

Recette pour 4 personnes

Pour les escargots :

- 36 escargots
- 25 gr de beurre
- 2 gousses d'ail
- 5 cl de vinaigre balsamique
- ½ bouquet de ciboulette

Pour le risotto :

- 150 gr de riz pour risotto
- 30 gr d'oignons ciselés
- 25 gr de beurre
- 2 dl de bouillon de volaille
- 2 dl de crème liquide
- 1 dl de vin blanc
- 30 gr de parmesan

Pour la sauce :

- 3 dl de bouillon de volaille
- 2 dl de crème
- 20 gr de beurre
- 25 gr de persil plat haché
- 25 gr de cerfeuil haché
- sel, poivre du moulin
- 4 cl d'huile de noisette

Progression de la recette :

Pour le risotto : faire revenir les oignons dans le beurre sans coloration, ajouter le riz et le faire nacrer ; déglacer avec le vin blanc, laisser réduire de moitié, mouiller avec le bouillon de volaille et laisser cuire à léger bouillonnement pendant 8 min. Ajouter la crème, remuer pendant 6 min puis ajouter le parmesan. Saler, poivrer et réserver au chaud à couvert.

Pour la sauce : faire réduire le bouillon de volaille et la crème de moitié, ajouter les herbes hachées, laisser prendre juste une ébullition puis mixer. Ajouter les 20 gr de beurre et mixer à nouveau. Assaisonner avec le sel et le poivre puis finir avec les 4 cl d'huile de noisettes.

Pour les escargots : faire revenir les escargots au beurre avec les 2 gousses d'ail, déglacer avec le vinaigre balsamique, saler, poivrer, puis ajouter la ciboulette ciselée.

Pour le dressage : disposer le risotto au centre de l'assiette, puis ajouter les escargots tout autour et enfin napper les escargots de sauce.

En décor vous pouvez ajouter des herbes fraîches et quelques gouttes d'huile de noisettes.