



Tempura d'escargots, crème à l'ail et persil

Ingrédients pour 4 personnes

- 250 gr de beurre salé
- 100 gr de farine spéciale tempura
- Eau pétillante
- 5 douzaines de Petits Gris de Namur au court bouillon
- 20 gousses d'ail frais
- 1 botte de persil plat
- Piment d'Espelette
- 30 cl de crème
- 20 cl de fond blanc
- Sel
- Poivre
- Gros sel

La préparation

1. Préparez un beurre à l'ail en mélangeant 8 gousses d'ail émincé dans le beurre. Rajoutez du piment d'Espelette, du persil et mélangez bien jusqu'à ce qu'il devienne pommade ;

2. Réservez 1 c à s et déposez le reste du beurre sur un papier sulfurisé. Recouvrez-le et étalez le beurre à l'ail à l'aide d'un rouleau pour obtenir une couche d'un demi-centimètre puis mettez-le au congélateur ;
3. Faites blanchir 12 gousses d'ail. Répétez l'opération 3 fois en changeant l'eau. Une fois l'ail blanchi, dégermez-le et ajoutez-les dans le mélange crème-fond blanc. Ajoutez-y 1 c à s de beurre d'ail et laissez cuire à petits frémissements ;
4. Egouttez et rincez les escargots. Piquez-les un à un sur une pique à brochette et assaisonnez de sel et de poivre ;
5. Préparez la pâte à tempura en mélangeant la farine spéciale tempura avec l'eau pétillante (voir proportions sur la boîte) et assaisonnez de sel, de poivre et de piment d'Espelette ;
6. Mixez la crème d'ail ;
7. Enrobez les escargots de pâte à tempura et passez-les un à un dans une huile à 180°. Epongez-les sur un papier essuie-tout et enlevez-les de la pique à brochette. Replongez-les une deuxième fois tous dans une huile à 190° pour les faire croustiller. Saupoudrez-les de fleur de sel.

Le dressage

1. Sortez le beurre à l'ail du congélateur et découpez de petits ronds à l'emporte-pièce. Déposez-en quelques-uns dans une assiette plate et venez déposer un escargot sur chaque rond ;
2. Versez la crème à l'ail dans un bol à part et décorez avec de petites feuilles d'oseille rouge.

Bon appétit