

*Entrées chaudes aux légumes*

Escargots et purée de pomme de terre au beurre persillé



30 min **15 min** **15 min** **0** **552**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la purée

- 1 Eplucher les pommes de terre à l'aide d'un éplucheur.
- 2 Couper les pommes de terre en morceaux à l'aide d'un couteau d'office et les réserver dans un bol.
- 3 Peler l'ail à l'aide d'un couteau d'office et retirer le germe puis l'écraser et le hacher finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 L'ail doit être haché très finement pour cette recette.
- 5 Réserver l'ail haché dans un bol.
- 6 Equeuter le persil, réserver quelques feuilles pour le dressage et hacher grossièrement le reste à l'aide d'un couteau éminceur.
- 7 Réserver le persil haché dans un bol.
- 8 Placer les noisettes dans un torchon propre et les concasser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 9 Réserver les noisettes concassées dans un bol pour le dressage avec les feuilles de persil.
- 10 Faire chauffer de l'eau dans une casserole avec du gros sel puis mettre les morceaux de pomme de terre et

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la purée

400 g **Pomme(s) de terre**
200 g **Beurre**
1 **Gousse(s) d'ail**
0.5 botte(s) **Persil plat**
1 **Gros sel**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour les escargots

24 **Escargot(s)**
1 **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

40 g **Noisette(s) entière(s)**
1 **Huile de noisette**

couvrir la casserole.

- 11 Vérifier la cuisson des pommes de terre à l'aide d'un couteau, elles doivent être tendres. Les égoutter dans un chinois et les remettre dans la casserole.
- 12 Ecraser les morceaux de pomme de terre à l'aide d'un fouet.
- 13 Mettre le beurre dans les pommes de terre et mélanger à l'aide d'une maryse pour lisser la préparation.
- 14 Goûter l'assaisonnement et rectifier avec du sel et du poivre si nécessaire.
- 15 Travailler la purée à la maryse pour lui donner une belle texture.
- 16 Réserver au chaud.

Étape 2

Cuisson des escargots et finition de la purée

- 1 Mettre une poêle sur feu vif avec du beurre.
- 2 Faire poêler les escargots quelques minutes en les faisant sauter jusqu'à ce qu'ils caramélisent en mélangeant à l'aide d'une spatule en bois.
- 3 Assaisonner avec du sel et du poivre puis mélanger.
- 4 Réserver les escargots dans une assiette.
- 5 Mettre le persil dans la purée et mélanger à l'aide d'une maryse puis incorporer l'ail petit à petit selon les goûts.

Étape 3

Dressage

- 1 Disposer la purée dans un emporte-pièce sur une assiette et tasser le dessus à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 2 Ôter l'emporte-pièce puis dresser un à un les escargots sur et autour de la purée.
- 3 Déposer les feuilles de persil plat réservées sur les escargots.
- 4 Saupoudrer le tout de noisettes concassées.
- 5 Arroser l'assiette d'un filet d'huile de noisette et servir.