



Petits Gris de Namur, jus aux herbes et tuile de noisette

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les champignons

- 300 g de champignons de Paris
- 1 échalote
- 3 gousses d'ail
- Huile d'olive

Pour les escargots

- 32 escargots moyens
- 20g de beurre clarifié
- 2 échalotes
- 3 gousses d'ail

Pour l'émulsion aux herbes

- 200 g de bouillon de volaille
- 100 g de crème végétale
- 4 gousses d'ail
- 2 bouquets de persil (1 plat/1 frisé)

Pour les tuiles

- 100 g de parmesan

Pour la salade

- 1 botte de persil plat
- 1 bouquet d'aneth
- 1 petit bouquet de cerfeuil,
- Mélange shizo

- Huile de noisette
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Nettoyer les champignons et les couper en cubes.
2. Emincer une échalote et 3 gousses d'ail
3. Dans une poêle avec un peu de beurre clarifié, faire revenir l'échalote et l'ail. Ensuite, ajouter les champignons. Assaisonner. Après quelques minutes de cuisson, garder au chaud
4. Dans une autre poêle, faire revenir dans le reste du beurre clarifié, les 2 échalotes et les 3 gousses d'ail émincées. Ajouter les escargots qui auront été rincés. Assaisonner. Après quelques minutes de cuisson, garder au chaud
5. Dans un mixer, monter l'émulsion d'herbes de la façon suivante : verser la crème végétale et le bouillon de volaille, l'ail (4 gousses), le persil plat et frisé. Saler et poivrer. Réserver
6. Confectionner les tuiles de parmesan en râpant le fromage dans un bol. Sur une plaque antiadhésive, former des ronds de parmesan (avec une forme ou non) et mettre au four jusqu'à ce que les tuiles soient croustillantes.
7. Pour la salade, équeuter et laver le persil plat, l'aneth, le cerfeuil et le mélange de shizo. Dans un plat, assaisonner avec du sel, du poivre et de l'huile de noisette.
8. Dressage : dans une assiette creuse, déposer l'émulsion d'herbes. A l'aide d'un cercle, déposer une couche de champignons, une couche d'escargots. Retirer délicatement le cercle, déposer un peu de salade et pour finir une tuile de parmesan.

Servir aussitôt.

Bon appétit !