

## Bonbons croustillants de Petits Gris au Beurre d'Escargot Virtuel

### Ingrédients pour 4 personnes

60 escargots petits gris cuits au court-bouillon  
30 g de feuilles de persil plat  
10 g d'ail épluché et dégermé  
20 g de beurre

#### Pâte à kadaïf

18 feuilles de persil plat  
2 gousses d'ail  
Beurre clarifié  
Sel, poivre

#### Huile d'ail

1 dl d'huile de pépin de raisin  
5 gousses d'ail

#### Purée d'ail

100 g de pommes de terre  
50 g d'ail épluché et dégermé  
30 g de beurre  
2 cuillères à soupe de crème fouettée  
Sel, poivre

#### Beurre virtuel

Queues de persil  
huile d'ail  
2 blancs d'œuf  
sel



### Préparation

#### Huile d'ail

Mettre les gousses d'ail et l'huile de pépin de raisin dans une petite casserole et chauffer doucement. Maintenir à 60°C pendant 1 heure et laisser refroidir. Filtrer et réserver en bouteille.

#### Escargots

Cuire les feuilles de persil à l'anglaise et les rafraîchir. Blanchir 3 fois l'ail. Hacher ensemble l'ail et le persil cuit. Egoutter les escargots et les poêler doucement au beurre. Ajouter l'ail et le persil. Assaisonner avec un peu d'huile d'ail, sel et poivre. Laisser refroidir cet appareil et réserver au réfrigérateur. Former des petites boules de 2 à 3 escargots et les envelopper de pâte à kadaïf. Les réserver au frais. (5 par personne)

#### Purée d'ail

Blanchir l'ail 3 fois. Mettre dans une même casserole la pomme de terre et l'ail avec de l'eau et cuire à feu doux. Egoutter et sécher les ingrédients et les passer au tamis fin. Terminer la purée en incorporant le beurre et rectifier l'assaisonnement.

### Ail frit et persil frit

Emincer finement 2 gousses d'ail en lamelles et les cuire doucement au beurre clarifié jusqu'à ce que les lamelles soient blondes et sèches. Les égoutter et les sécher sur un linge.

Placer les feuilles de persil plat sur un film alimentaire tendu sur une assiette et légèrement gras. Sécher les feuilles au micro-ondes à 750W pendant 2'30 et les réserver avec l'ail frit.

### Jus de persil

Passer les queues de persil à la centrifugeuse et récupérer le jus dans un bol que l'on maintiendra au frais pour préserver la couleur.

## **Finition**

Poêler les boules d'escargot doucement au beurre clarifié, les faire colorer sur toutes les faces.

Mettre 4 cl de jus de persil avec 4 cl d'huile d'ail et 2 blancs d'œuf dans une casserole. Emulsionner à feu très doux comme un sabayon.

Chauffer la purée d'ail et l'alléger avec la crème fouettée, rectifier l'assaisonnement.

## **Dressage**

Mettre une grosse cuillère de purée d'ail dans une assiette creuse. Disposer 5 bonbons d'escargot sur l'aile de l'assiette en les intercalant avec une feuille de persil plat.

Ajouter l'émulsion de persil sur la purée d'ail.

Ajouter enfin un peu d'ail frit sur l'émulsion et sur l'aile de l'assiette.