

Escargots au coulis de persil et flans d'ail



Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

72 escargots en boîte
2 beaux bouquets de persil plat

210 g de beurre

2 échalotes

1 c à s de ciboulette

Sel

Pour les flans d'ail :

150 g d'ail épluché

2 dl de crème

2 dl de lait

1 oeuf + 1 jaune

Sel

Préparation du coulis de persil et des escargots :

Peler et hacher les échalotes et les faire fondre dans 30 g de beurre, ajouter la ciboulette et les escargots et cuire 3 mn, réserver.

Effeuillez les brins de persil et plonger les feuilles dans de l'eau bouillante salée, cuire 4-5 mn puis égoutter les feuilles et les plonger dans de l'eau glacée. Égoutter à nouveau et mixer pour obtenir une fine purée. Chauffer le beurre restant et ajouter la purée de persil, assaisonner et fouetter.

Mettre dans 6 assiettes du coulis de persil avec les escargots et poser un flan d'ail à côté. Servir aussitôt.

Préparation des flans d'ail :

Plonger les gousses d'ail épluchées 10 mn dans de l'eau bouillante et les égoutter. Verser le lait dans une casserole, porter à ébullition et ajouter les gousses d'ail, cuire 20 mn.

Passer le lait à travers un tamis, ajouter le jaune et l'oeuf entier, la crème, assaisonner, mélanger et verser dans des petits moules. Cuire à four préchauffé à 105-110° (à adapter en fonction du four) pendant 40 mn environ.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>