



Escargots à la charentaise accompagnés d'une émulsion de poitrine fumée et d'huile de persil

8
PERS.

Préparation des escargots : Plongez les escargots 1 minute dans de l'eau bouillante salée. Décoquillez-les. Puis, mondez, épépinez et concassez les tomates. Hachez les gousses d'ail avec le persil. Ciselez les oignons et les échalotes. Ensuite, faites revenir la chair à saucisse avec une noix de beurre pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez-y les escargots, puis les tomates concassées, échalotes, oignons, ail et persil et faites revenir 3 à 4 minutes ensemble. Mouillez avec 1 dl de vin blanc et ajoutez le concentré de tomates. Ajoutez 2 dl d'eau et le bouquet garni, salez et poivrez. Laissez mijoter 1 h 30. En fin de cuisson, réajustez l'assaisonnement, retirez le bouquet garni et ajoutez les 5 g d'agar. Enfin, moulez dans un emporte-pièce rectangulaire la préparation, laissez refroidir 1 h au frigo. Taillez les tranches de pain de mie de la longueur du moule pour les escargots et passez les tranches au four 3 à 4 minutes.

Préparation de l'émulsion : Mettez fond blanc de volaille, lait entier et poitrine fumée ensemble et laissez infuser une demi-heure. Passez la préparation au chinois. Au dernier moment, émulsionnez le tout avec un mixeur plongeon.

L'huile de persil :

Lavez et équeutez le persil. Mettez-le dans un blender avec l'huile et laissez tourner 3 minutes.

Dressage : Démoulez le rectangle d'escargots sur la tranche de pain de mie. Réchauffez au four à 150 °C environ 10 à 12 minutes. Dressez sur une assiette avec l'émulsion de poitrine fumée et l'huile de persil. Servez aussitôt.

Ingrédients pour les escargots

- 100 g d'escargots
 - 500 g de chair à saucisses
 - 3 tomates
 - 3 échalotes
 - 2 oignons
 - 1 bouquet de persil
 - 1 ½ cuillère de concentré de tomates
 - 1 dl de vin blanc
 - 1 bouquet garni
 - 4 tranches de pain de mie
 - 5 g d'agar agar
- Pour l'émulsion de poitrine fumée :**
- 1 dl de fond blanc de volaille
 - 1 dl de lait entier
 - 50 g de poitrine fumée
- Pour l'huile de persil :**
- 1 demi-botte de persil
 - 2 dl d'huile d'olive

AUTOUR DU PLAT, DÉGUSTATION ET PARTAGE

Pascal Yenck. Le chef du Parvis adore les défis. Il y a trois ans, il a transformé une grande maison, rue du Bois-d'Amour, en restaurant chic et accueillant, après seulement deux mois de travaux. Alors, revisiter un plat de cagouilles à la charentaise, Pascal Yenck l'a pris comme un jeu. Le chef est parti de la recette de base, « j'ai cherché les ingrédients sur Internet ! », avant de s'amuser autour de l'esthétisme du plat. « Je me suis mis à la place des clients. Les escargots à la charentaise comme à la maison, c'est bon, mais au restaurant, vous ne pouvez pas y mettre les doigts. J'ai donc allégé le côté plat en sauce. » Le chef a respecté la recette en apportant une touche de modernité dans la forme, et en pensant le plat comme une entrée. « J'ai voulu conserver les ingrédients principaux... mais j'ai refait le plat à ma manière et surtout, sans la coquille ! » L'idée de la tartine de pain juste grillée sous la préparation à base d'escargots lui est venue au dernier moment. « N'étant pas d'ici, ce sont des Charentais qui m'ont parlé de ce moment de pure gourmandise



quand ils plongeaient le pain dans la sauce. » Et le résultat ? « Je suis content, la recette m'est venue très vite en tête ! Revisité un plat ne veut pas dire entièrement le détourner, il était important pour moi de respecter les goûts du plat de base. »

L'avis de Bruno Soulet : « Au niveau des goûts, il y a tout ! L'escargot, la chair à saucisse, la tomate et, même si, au départ, j'ai été surpris de ne pas voir un plat en sauce, ça ne me déplaît pas de ne pas y mettre les doigts ! J'aime le croquant que le pain apporte. Finalement, le fait de ne pas avoir la bête dans sa coquille évite le côté spongieux. Là, la texture est très agréable ! Ça ressemble à une terrine, mais l'aspect reste très moelleux. Ça me fait un peu l'effet inverse de la « Première gorgée de bière » de Delerm. Je retrouve les goûts de mon enfance mais avec un vrai plus. Je ne suis vraiment pas déçu. Je vais sûrement essayer de reproduire la recette, mais très modestement ! »

Retrouvez nos adresses en page 113