

Escargots confits à l'huile d'olive, gaspacho de tomates, tapenade et cromesquis de fromage de chèvre frais



Ingrédients 4 personnes :

Pour les escargots confits

- 12 escargots petits gris par personne,
- 500 g d'huile d'olive,
- 3 gousses d'ail,
- 1 étoile de badiane,
- 1 g d'anis vert,
- 1 g de fenouil grain,
- 1 échalote,
- 2 clous de girofle,
- 10 g de sel,

Pour le gaspacho

- 500 g de tomates bien mures,
- 1 gousse d'ail,
- 100 g d'huile d'olive pays,
- 200 g de pain rassis,
- 50 g de vinaigre balsamique,
- 1 échalote,
- 1 poivron rouge,
- Sel et poivre.

Pour la tapenade

- 250 g d'olive noir dénoyautées à la grecque,
- 6 filets d'anchois à l'huile,
- 1 cuillère de câpres,
- ½ cuillère de moutarde,
- Huile d'olive pays,
- 1 pincée d'herbes de Provence

Pour le cromesquis

- 1 tome de chèvre fraîche de région,
- 1 tome de chèvre plus affinée,
- ½ botte de ciboulette,
- Chapelure fine,
- 1 œuf,
- 1 peu de farine et crème fraîche.

1. Faire chauffer l'huile d'olive sans ébullition avec les épices et gousses d'ail et échalote
Rajouter les escargots et mettre au four à 63° pendant 8h.
A la sortie du four les escargots seront bien gros et gonflés

2. Pour le gaspacho : Couper tous les légumes et aromates en quartier ou émincés les faire mariner pendant 1 nuit environ
Détremper le pain sous l'eau, le presser
Prendre un blender mettre les légumes marinés dedans ainsi que le pain détrempé, assaisonner mixer fortement et y ajouter l'huile d'olive et le vinaigre balsamique au fur et à mesure. Rectifier l'assaisonnement et réserver au frais ½ journée.

3. Pour la tapenade : Porter les olives à ébullition dans un peu d'eau. Les rincer sous l'eau froide. Mixer ensemble les ingrédients en y versant l'huile d'olive au fur et à mesure jusqu'à ce que l'ensemble soit lisse. Réserver

4. Pour les croustilles : Mélanger le fromage de chèvre frais à la ciboulette émincée
Former des petites boules en y plaçant à l'intérieur un cœur de fromage plus affiné
Rouler les boules dans la farine puis dans un mélange d'œuf battu et crème fraîche et les rouler en dernier dans la chapelure fine
Renouveler l'opération 2 fois en les plaçant au frais entre chaque. Réserver au frais.

5. Dans une assiette creuse, mettre le gaspacho frais, les escargots tièdes et une quenelle de tapenade
Plonger dans une friteuse au moment les croustilles jusqu'à ce qu'ils soient dorés et les placer aussitôt dans l'assiette
Décorer de fleurs de capucine et de fleurs de ciboulette
Servir aussitôt

*Recette proposée par le Chef PAROCHE Stephan du restaurant
La Magnanerie 04200 Aubignosc.*

