



ESCARGOTS À L'ALSACIENNE (SCHNAKA)

La véritable recette alsacienne

#visitKB

www.kaysersberg.com

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation :

Flan : 40 min Escargots : 3h

Temps de cuisson : 2h

INGREDIENTS

- 8 douzaines d'escargots
- 2 kg de persil frisé
- 1/2 l de crème fraîche
- 2 oignons
- 2 carottes
- 1 céleri
- 2 poireaux
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- Thym
- Laurier
- 1 dl de fond de volaille
- 350g de beurre.

Pour le flan :

- 5 têtes d'ail nouveau
- 5 œufs
- 50 g de crème
- 150 g de beurre
- 1 l de lait

LES ÉTAPES

Le flan :

- Pelez l'ail puis retirez le germe si nécessaire.
- Mettez l'ail dans une casserole, versez l'eau à hauteur puis portez à ébullition pendant 2 min.
- Rincez abondamment à l'eau fraîche puis renouvelez l'opération 6 fois. Remettez en cuisson l'ail avec le lait et laissez cuire à petit feu environ 45 min.
- Egouttez au chinois étamine ou avec une passoire très fine, récupérez le bouillon puis mixez l'ail en purée.
- Passez au tamis. Laissez égoutter la purée sur un torchon fin environ 12 heures.
- Mélangez 150 g de purée d'ail avec 1 œuf entier, 4 jaunes d'œuf, 50 g de crème.
- Mixez et faites cuire au four vapeur à 85° pendant 40 min dans un verre à bodega.

Les escargots :

- Mixez le persil jusqu'à obtenir une purée très fine.
- Faites chauffer 1/2 litre de crème puis ajoutez à la purée de persil.
- Faites cuire les escargots dans un bouillon à petit feu avec la garniture aromatique (oignons, carottes, céleri, poireaux coupés en morceaux, thym et laurier, le fond de volaille) environ 3h.
- Hachez très finement les échalotes, 1 cuillère de persil, 2 gousses d'ail. Ajoutez le beurre ramolli, salez, poivrez et mélangez jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
- Faites cuire les escargots en coquille avec le beurre, puis décortiquez-les sur le flan à l'ail.
- Emulsionnez la sauce persil au mixeur et saucez seulement avec l'écume.

NOTRE SUGGESTION

Un Riesling d'Alsace ou un Crémant d'Alsace sublimeront ce plat traditionnel !