

ESCARGOTS RÔTIS AU MOUSSEUX DE NAVETS

LA MAISON D'EUSEBIA - RUE SAINT JEAN - 39210 CHÂTEAU-CHALON Tél : 03 84 44 92 10 - Fax : 03 84 44 66 58

CHEF : LAURENT BESSON-PEIRANO - <http://www.eusebia.fr>

ENTRÉE CHAUDE ■ POUR 4 PERSONNES ■ 1 H 30 PRÉPARATION/CUISSON



24 escargots ■ beurre de campagne ■ cerfeuille ■ 10 cl de chardonnay ■ 2 feuilles de gélatine ■
1 navet long ■ 20 cl de crème ■ 1 barquette de mâche ■ 15 cl d'huile de tournesol ■ 5 cl d'huile d'olive ■ vinaigre de vin
vieux ■ graines de piment oiseau ■ cardamome verte en poudre ■ sel ■ poivre ■ 4 tranches de pain au levain ■

Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide ■ Éplucher, laver, tronçonner le navet et cuire à l'eau bouillante salée ■ Refroidir, égoutter, mixer et réserver ■ Chauffer la moitié de la crème et faire fondre la gélatine pressée ■ Hors du feu, mélanger avec le restant de crème, laisser refroidir sans laisser prendre et battre au fouet ■ Incorporer délicatement ce mélange à la purée de navet avec une spatule sans faire retomber la crème ■ Détailler à la poche dans l'assiette des convives deux bandes de mousseux aux navets et réserver au froid ■ Réaliser une vinaigrette avec l'huile infusée, le vinaigre de vin vieux, du sel et du poivre ■ Trier, laver, essorer la mâche et la mélanger avec la vinaigrette ■ Détailler les tranches de pain de campagne en bâtonnets, les poêler jusqu'à coloration, réserver au chaud ■ Poêler les escargots quelques minutes dans le beurre mousseux, assaisonner, déglacer au Chardonnay, ajouter le cerfeuil haché, mélanger, faire réduire et réserver ■ **PRÉSENTATION** : Disposer trois escargots sur chaque bande de mousseux, dresser un dôme de mâche, dessiner avec une petite cuillère un cordon de jus de cuisson des escargots autour des bandes, perler avec un peu de vinaigrette par dessus le cordon, répartir les bâtonnets, décorer avec des branches de cerfeuil, servir ■

Vin conseillé :

Côtes du Jura Chardonnay vieilli en fût.

Autres suggestions :

Côtes du Jura Blanc Cuvée Prestige

Côtes du Jura Savagnin



Le côté beurrées et brioché d'un Chardonnay vieilli en fût de chêne correspond bien au fumet de l'escargot et du navet.

Un vin plus typé comme un assemblage Chardonnay-Savagnin Cuvée Prestige ou un Savagnin pur mettra en valeur le côté épicé du plat.