

# Cassolette d'escargots du jardin d'Athénaïse aux pleurotes et son crumble de parmesan

Recette de François THOREL, chef du restaurant "Le Ty Mad" au Croisic

Type de plate entrée ou plat

Cuisine Française

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Portions : 4 personnes

## Equipement

- Saladier, casserole, poêle, cassolette, four

## Ingrédients

- 36 escargots courts-bouillonnés / comptez entre 6 et 9 escargots par personne
- 1 échalote
- 1 ou 2 gousses d'ail fumé d'Arleux
- 4 cl de vin blanc
- 30 cl de crème fraîche liquide à 30 ou 35 %
- 1/3 d'une botte de persil
- 350 g de pleurotes
- 130 g de beurre
- 65 g de farine
- 65 g de parmesan
- 50 g de poudre d'amandes

## Instructions

### Préparation du crumble de parmesan

1. Mettre le four sur 180°, chaleur tournante.
2. Verser dans un saladier le beurre ramolli, le parmesan, la farine, la poudre d'amandes.
3. Malaxer à la main jusqu'à obtenir une boule de pâte
4. Etaler sur une plaque de four la pâte pour une cuisson rapide
5. Enfourner pour 15 minutes de cuisson. A mi-cuisson, casser à la cuillère la pâte pour une cuisson plus homogène du crumble Refaire la même opération 5 minutes plus tard pour obtenir des petits morceaux
6. Sortir la plaque du four et réserver. Ne pas faire trop cuire le crumble pour qu'il ne développe pas d'amertume. Il doit avoir une jolie couleur dorée.

## **Préparation de la cassolette**

1. Hacher une ou 2 gousses d'ail d'Arleux après avoir ôté le germe si besoin - cet ail donne un goût fumé - On peut aussi utiliser de l'ail commun.
2. Hacher l'échalote finement.
3. Mettre dans une casserole un morceau de beurre et le laisser fondre jusqu'à ce qu'il soit moussant sans coloration. Faire revenir, à feu doux, l'échalote et l'ail L'ensemble ne doit pas colorer.
4. Ajouter les escargots courts-bouillonnés et le vin blanc. Ajouter la crème fraîche liquide. Laisser sur feu doux pour réduire l'appareil durant 15 minutes.
5. Pendant la réduction, équeuter le tiers d'une botte de persil et hacher finement le persil.
6. 5 minutes avant la fin de cuisson, ajouter 3/4 du persil haché, toujours à feu doux et réserver. Ne pas faire cuire le persil trop longtemps pour lui conserver sa couleur.
7. Assaisonner sel et poivre. On peut ajouter des épices mais attention à ne pas en mettre de trop.

## **Préparation des pleurotes**

1. Dans une poêle, mettre un morceau de beurre et le laisser fondre à feu doux.
2. Pendant ce temps, effiloche à la main les pleurotes pour les mettre en morceaux. Les pleurotes ont l'avantage de rendre très peu d'eau. Si vous utilisez d'autres champignons, ne pas oublier de les égoutter en fin de cuisson
3. Verser les pleurotes dans la poêle, augmenter le feu pour les saisir. Dès que les pleurotes se colorent, arrêter la cuisson, assaisonner de sel et de poivre et ajouter un peu de persil haché.

## **Dressage**

1. Tapisser une cassolette avec les pleurotes.
2. Ajouter la préparation contenant les escargots
3. Mettre du crumble sur le dessus
4. Enfourner 5 à 6 minutes à 180°

## **Astuces**

1. Conserver les queues de persil pour les sauces, les jus....
2. Avec la préparation de crumble, vous pouvez confectionner des petits sablés pour l'apéritif. Rouler la pâte en forme de boudin de 2 cm de diamètre. La placer au réfrigérateur durant quelques minutes. La couper en rondelles d'un demi-centimètre et faire cuire au four
3. La préparation des escargots peut se faire à l'avance. Elle peut être congelée. Il suffit d'ajouter le crumble avant de passer au four pour réchauffer la cassolette.
4. Variante : Remplacer les escargots par des palourdes et des moules. Attention de ne pas trop cuire les coquillages.

## **Adresse des Jardins d'Athénaïse**

La Ferme "Les jardins d'Athénaïse" s'inspire des principes de la permaculture pour porter un projet durable et dédié à la nature. Elle abrite aujourd'hui 100 000 escargots gros gris, élevés en plein air à St André des Eaux, au cœur du Parc Naturel Régional de Brière. L'élevage est conduit en Agriculture Biologique, les escargots bénéficient d'une alimentation 100% française et sont cuisinés et vendus en circuits courts par l'éleveuse.

Téléphone : 07 84 30 06 37

email : [lesjardinsdathenaise44@gmail.com](mailto:lesjardinsdathenaise44@gmail.com)

Possibilité de visiter sur rendez-vous la ferme.