



Recette de saison

# Espuma d'escargot et Laurette

Recette de David Wojtkowiak



## Ingrédients

40 escargots  
300 g de Laurette, calibre hôtelier, 35/50 mm  
100 g de beurre d'escargot  
1 dl de coulis de persil  
200 g de lait  
100 g de crème fraîche épaisse  
25 g de beurre doux  
30 g de paie de mis en croûton  
Muscade  
Sel  
Poivre



Difficulté  
**3/5**



Préparation  
**20 minutes**



Cuisson  
**45 minutes**

- 1 Cuire les pommes de terre au four avec du gros sel.
- 2 Faire revenir les escargots au beurre d'escargot.
- 3 Mixer les escargots avec le lait et la crème bouillie. Rectifier l'assaisonnement, puis réserver dans un siphon.
- 4 Ecraser les pommes de terres cuites, puis incorporer La crème et le beurre pour obtenir une purée liquide, et mixer.
- 5 Dresser dans une verrine d'abord l'émulsion de Laurette, puis les escargots surmontés de coulis de persil.
- 6 Peaufiner avec quelques croûtons en surface.

Bonne dégustation !

Suivez-Nous

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur  
[www.lapommedeterre.fr](http://www.lapommedeterre.fr)

