

RECETTE

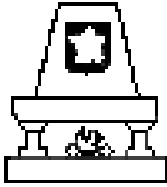
Crème de Lentilles Vertes du Berry, fricassée d'Escargot
au Beurre Vert et Lard Croquant



Bienvenue dans
Le Loiret
en Val de Loire

LOGIS DE FRANCE DU LOIRET

184 bis, route de Sandillon - 45650 St Jean le Blanc
Tél. : 02.38.61.51.72 - Fax : 02.38.61.72.75



LOGIS de FRANCE du LOIRET

LA RECETTE

Crème de Lentilles Vertes du Berry, fricassée d'Escargot au Beurre Vert et Lard Croquant

RECETTE

- ❖ Préparation 1 heure 30
- ❖ Cuisson 1 heure
- ❖ Finition 5 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- ❖ 135 g de lentilles vertes du Berry
- ❖ 1 l d'eau
- ❖ 1 oignon moyen
- ❖ 1 carotte
- ❖ 1 gousse d'ail
- ❖ 35 g de beurre
- ❖ 0,35 l de crème fraîche
- ❖ 70 g de lard fumé
- ❖ 24 escargots
- ❖ 25 g de beurre d'escargot
- ❖ 10 cl de crème fleurette
- ❖ 4 tranches de lard
- ❖ thym, laurier, ciboulette

ÉLABORATION DE LA RECETTE

- ❖ Tailler la carotte et l'oignon en brunoise.
- ❖ Les faire suer au beurre et ajouter les lentilles. Mouiller à l'eau avec la garniture aromatique et le lard fumé. Laisser cuire 1 heure. Mixer et crémer. Maintenir au chaud.
- ❖ Poêler les escargots avec le beurre d'escargot.
- ❖ Monter la crème fleurette.
- ❖ Griller les tranches de lard.
- ❖ Ciseler la ciboulette.
- ❖ Dressage sur assiette à potage chaude. Verser la crème de lentilles, ajouter 6 escargots, disposer une quenelle de crème fouettée et une tranche de lard grillée puis la ciboulette ciselée.

BON APPÉTIT.

VIN CONSEILLE :



Recette de : **Philippe LECHAUVE**


HOTEL DES VOYAGEURS


10, Grande Rue 45420 BONNY SUR LOIRE

Tél : 02.38.27.01.45

Fax : 02.38.27.01.46

184 bis, route de Sandillon
45650 ST JEAN LE BLANC

 02.38.61.51.72

 02.38.61.72.75

 e-mail : logis-de-france-loiret@wanadoo.fr