

BALLOTTINES D'ESCARGOT À L'AIL DES OURS



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
escargots	12 pc
grandes feuilles d'ail des ours (1)	24 pc (pour les ballottines)
grandes feuilles d'ail des ours (2)	20 gr (pour la farce)
fleurs d'ail des ours (3)	Quantité souhaitée (pour la décoration)
Beurre	125 gr (ou ricotta > lire recette)
persil	15 gr
crème fraîche	60 ml
fond de volaille	125 ml
échalote	1 pc
pomme de terre	1 pc
Sel, poivre, muscade	

Préparation

1. Préparer un beurre d'ail des ours : laver, éponger et ciseler finement l'ail des ours (1). Malaxer le beurre ramolli avec ce hachis de feuilles d'ail des ours et le persil haché finement. Assaisonner de sel et de poivre. Mettre à raffermir au frigo.

2. Préparer la farce des ballottines: Bien égoutter les escargots. Peler et couper l'échalote en petits morceaux, la faire suer et rouler les escargots quelques instants avec l'échalote et le beurre. Débarrasser le tout dans un grand bol et y incorporer de l'ail des ours haché, un peu de beurre et de persil ainsi que de la chapelure pour compacter le tout. (voire du fromage de chèvre) Assaisonner.

3. Préparer les ballottines : rincer et éponger les feuilles de l'ail des ours (Facultatif : Blanchir très rapidement (pour assouplir), rafraîchir et étendre sur un linge) Poser une cuillerée de farce sur une

première feuille et rouler. Déposer la ballotine sur une seconde feuille d'ail des ours, mais dans l'autre sens. Fixer avec un cure-dent. Cuire à la vapeur pendant 7 min.

4. Réaliser le bouillon crémé : pendant ce temps, chauffer le bouillon de volaille, ajouter la crème, assaisonner. Monter au beurre d'ail des ours. Rectifier l'assaisonnement. Faire réduire ou lier si nécessaire pour épaissir.
-
-

5. Dresser 3 ballotines dans des assiettes profondes chaudes, napper de bouillon crémé à l'ail doux. Accompagner de petits dés de pomme de terre cuits au four, ainsi que de fleurs d'ail des ours (3). Servir immédiatement sur assiette chaude.
-
-

6. Attention : le beurre fuit facilement hors des ballotines ! Remplacer par de la Ricotta par exemple pour obtenir une farce plus onctueuse.
-
-