



CANNELLONI D'ESCARGOTS A LA CREME DE PERSIL RECETTE DE BRICE COLLON



48 escargots , 500g d'épinards frais blanchis, 500g de persil équeuté, 450g de crème fraîche, 150g de beurre, 2 gousses d'ail, 2 échalotes, poivre, fleur de sel, 1cs de Ricard.

Pâte à raviolis : 300g de farine, 200g de semoule fine, 15g d'épinards blanchis, huile d'olive, 3 œufs + 2 jaunes, 12g de sel.

La pâte :

Dans un cul de poule, mélanger farine, semoule et sel

Mixer les œufs et les jaunes avec 2cs d'huile d'olive et 2cs d'eau et les épinards pour obtenir un mélange homogène. L'ajouter aux poudres dans le cul de poule travailler à la fourchette puis à la main pour obtenir une masse moelleuse. Si la pâte est trop ferme ajouter un tout petit peu d'eau pour l'assouplir mais elle ne doit pas être molle. Filmer et réserver au frais 30mn avant l'emploi.

Laminer la pâte en bandes puis couper des carrés de 15x15. Les cuire à l'eau bouillante salée. Refroidir et sécher.

La crème de persil :

Réduire la crème avec $\frac{1}{2}$ gousse d'ail. Mixer les $\frac{3}{4}$ du persil avec une $\frac{1}{2}$ gousse d'ail et verser la crème réduite dessus en continuant à mixer. Passer au chinois et réserver à T° ambiante.

La persillade :

Equeuter le reste du persil, le hacher, ciseler les échalotes et hacher finement une gousse d'ail

La farce :

Poêler les escargots au beurre moussieux avec le Ricard, ajouter la persillade. Réserver quelques escargots pour la garniture. Hacher les autres avec les épinards et 4cl de crème de persil.

Réaliser les cannellonis comme sur la photo, les réserver au frais.

Dressage :

Au moment du service, les tailler en cylindres de 3cm puis les passer 3minutes au four à 160° avec un peu d'huile d'olive et eau.

Servir avec un escargot sur chaque cylindre et un trait de crème de persil.

La cuisine de Mercotte
Essais, réalisations et recettes au quotidien!

