

BEURRE D'ESCARGOT MODERNE

RECETTE POUR 0.750 Kg

ÉLÉMENTS DE BASE

- Beurre frais 400 g.
- Gousses d'ail 20 g.
- Ciboulette ciselée 1 botte
- Moutarde de Meaux 25 g.
- Poudre d'amandes 20 g.
- Sel 10 g.
- Poivre du moulin 2 g.
- Tomates confites 100 g.
- Champignons de Paris 40 g.
- Jambon cru 60 g.
- Échalotes 60 g.



PROGRESSION

Préparation du beurre :

Ciseler finement la ciboulette, ainsi que l'échalote. Égoutter les pétales de tomates confites, puis les tailler en brunoise.

Tailler le jambon en brunoise, ainsi que les champignons de Paris.

Dans une sauteuse faire revenir rapidement la brunoise de jambon, l'égoutter.

Récupérer le gras du jambon, puis faire suer l'échalote en brunoise pendant 2 mn, ajouter la brunoise de champignons pour 2 mn de plus. Refroidir.

Travailler le beurre à l'aide d'une spatule jusqu'à qu'il soit pommade.

Incorporer délicatement tous les éléments composant le beurre.

Conditionner le beurre en rouleaux à l'aide d'un papier film, ou sur une plaque entre deux papier sulfurisé.

Réserver au frais.

Notes :
