



RISOTTO D'ESCARGOTS DE MALICORNE, TOPINAMBOUR, ÉCUME D'AIL BLANC DE LOMAGNE, NOISETTES ET JEUNES POUSSÉS

INGRÉDIENTS (4 PERS)

- 48 escargots de Malicorne gros gris cuit au court bouillon
- Copeaux de parmesan
- 250g de topinambour
- 50g de noisettes torrifiées
- 225g de Riz Arborio IGP de Camargue
- 1 oignon ciselé
- 75cl de vin blanc
- Huile d'olive
- 700cl de fond blanc
- Fleur de sel
- 50g de parmesan râpé
- 50g de mascarpone
- 60g d'ail blanc de Lomagne
- 40g de lait
- 80g de crème



PRÉPARATION

Crème à l'ail : Éplucher et dégermer l'ail, blanchir 4 fois (départ eau froide), cuire avec le lait et la crème. Mixer et rectifier l'assaisonnement.

Purée de topinambours : Éplucher et couper en gros cubes les topinambours et les cuire dans du lait (à hauteur). Égoutter et mixer en purée.

Risotto : Faire suer l'oignon avec l'huile d'olive sans coloration, ajouter le riz et nacer. Mouiller au vin blanc, ajouter la fleur de sel et cuire jusqu'à évaporation. Puis ajouter le fond blanc de volaille chaud à hauteur, remuer à petite ébullition, et renouveler l'opération jusqu'à épuisement du fond de volaille. Goûter le riz, il doit être al dente. Ajouter la mascarpone, la purée de topinambours et lier au parmesan

Dressage : Mettre le risotto dans le fond de l'assiette. Ajouter les escargots préalablement réchauffés dans le court bouillon. Parsemer de noisettes concassées. Émulsionner l'écume d'ail et le déposer délicatement sur le pourtour du risotto et ajouter quelques copeaux de parmesan en décoration ainsi que quelques pousses d'herbes



les tables du gers



La Tablée de Tillac
La Rue Longue
32170 Tillac
TÉL: 05 62 03 70 92