

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



20 MIN



4 P.



PINOT GRIS GRAND CRU
FRANKSTEIN

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

CHOU FARCI INDIVIDUEL AUX ESCARGOTS ET AU FOIE GRAS

Ingrédients

- 1 chou frisé
- Escargots cuits au court bouillon
- 1 échalote
- 80 g de persil
- 20 cl de bouillon de volaille
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- 40 g de beurre
- 40 g de foie gras en mi-cuisson
- Pour la sauce
- 1 verre de vin rouge
- 1 échalote hachée
- 50 g de beurre
- Crème liquide

- Détacher les feuilles du chou frisé et les faire blanchir dans de l'eau bouillante fortement salée pendant quelques minutes. A l'issue les rafraîchir.
- Pendant ce temps tailler la carotte après l'avoir épluchée en brunoise. Faire blanchir cette brunoise et réserver.
- Hacher l'ail et couper le foie gras en petits morceaux.
- Préparer un bouillon de volaille.
- Dans une casserole faire tomber l'échalote ciselée dans un peu de beurre, ajouter l'ail haché les carottes et les escargots. Saupoudrez de persil haché et mouiller avec le bouillon de volaille. Faire réduire à sec. Réserver
- Enlever les grosses côtes des feuilles de chou.
- Sur du film plastique disposer en croix 2 feuilles de chou. Mettre au centre la farce d'escargots ainsi que les cubes de foie gras.
- Bien refermer le film pour donner une forme arrondie au chou farci. Bien serrer le film. Mettre ces balluchons dans du bouillon de volaille pendant 15 minutes à frémissement.
- Faire la sauce. Réduire le vin rouge avec les échalotes ciselées pour obtenir quelque chose de sirupeux. Ajouter la crème liquide, faire réduire et mixer avec un peu de beurre pour la rendre homogène.
- Servir avec la sauce