



# ESCARGOTS « CHEF ANDRE » ET RIZ SAFRANE

## par André Touboul. Austin.Texas

---

Nbre de personnes : 4

### Ingrédients

Pour les escargots

24 gros escargots de Bourgogne égouttés  
160 g de beurre  
120 g de beurre à l'ail et basilic frais haché (remplace le persil)  
100 g d'échalote hachée très fin  
12 gousses d'ail hachées très fin  
12 feuilles de basilic en chiffonnade  
12 cl de pastis  
16 cl de Chablis  
2 jaunes d'œufs  
24 cercles de pâte feuilletée coupée à l'emporte pièce de 3 cm de diamètre  
24 petits pots de porcelaine allant au four de 3 cm de diamètre

Pour le riz safrané

200 g de riz long, oignons émincés , poivrons émincés (optionnel), safran  
Huile

### Réalisation

Faire suer les échalotes et l'ail dans le beurre jusqu'à les rendre translucides. Monter en chaleur, ajouter les escargots. Quand ils sont chaud, flamber au pastis.

Retirer les escargots, les laisser refroidir.

Mettre le basilic en chiffonnade dans la poêle, déglacer au Chablis réduire au trois quart.

Remettre les escargots, mélanger, laisser refroidir.

Préparer le riz safrané avec la technique du riz pilaf, accompagné d'oignons brunis et de poivrons (au choix).

Mettre chaque escargots dans un petit pot de porcelaine. Ajouter une cuillerée à café du fond de cuisson de la poêle, puis une cuillerée à café de beurre aillé.

Couvrir avec le cercle de feuilletage trempé des deux côtés dans le jaune d'œuf (permet la fermeture hermétique et la dorure en surface).

Cuire à four très chaud jusqu'à ce que le feuilletage soit développé et doré.

### Finition&Dressage

Faire une ronde de petits pots dans chaque assiette avec au centre, une boule de riz safrané.

Le mot du Chef : poivre et sel ne sont pas nécessaires (tout comme le riz safrané en accompagnement). Ce mode de cuisson, où le feuilletage fait office de couvercle, permet de capturer et de garder tous les sucs. C'est très joli à l'œil et la saveur est fantastique.

Comme vin, je conseille un Chablis bien fruité.

Pour anecdote, cette recette (sans le riz) a gagné la Médaille d'Or lors d'un concours que j'ai réalisé en Caroline du sud.