

Petits gris au Peket

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

24 escargots calibrés

2 tranches de 50g de foie gras cru

0,5dl de peket de Namur

1,5dl de crème

Sel, poivre, gros sel

Ciboulette

6 ravioles aux champignons des bois

1 carré de pâte feuilletée

Graines de sésame

Recette

Préparation :

Chauffer les petits gris dans leur court-bouillon, saler, poivrer puis flamber avec le peket, crémier et laisser réduire.

Cuire dans l'eau frémissante les ravioles, deux à trois minutes.

Découper la pâte feuilletée avec une forme, la badigeonner avec du jaune d'œuf et saupoudrer de graines de sésame, cuire au four cinq minutes.

En dernière minute, poêler le foie gras dans une poêle très chaude, une minute de chaque côté.

Pour le dressage, répartir les escargots, trois fois quatre pièces en triangle, entre chaque tas, déposer une raviole.

Mettre le feuilleté coupé en deux au centre de l'assiette et y déposer la tranche de foie gras poivrée et salée avec le gros sel puis remettre par-dessus l'autre moitié.

Saucer sur le pourtour et saupoudrer de ciboulette coupée finement.