

# Escargot, petit pois et agastache



 Electrolux

**DONNEZ PLUS DE**

*goût*  
**À VOTRE VIE**



**Electrolux**



# Electrolux

## Ingrédients (4 pax)

5 œufs fermiers de gros calibre

1 kg de petit pois frais

500 g de fêvette

100 g d'oignons grelot

500 ml de crème liquide

100 ml de lait

100 g de beurre

1 sucrine

2 bottes d'agastache

50 g pousse de petit pois

1 citron jaune

200 g brioche cuite

24 escargots gros gris

1 branche de thym

½ gousse d'ail

## Sauce Agastache

1 l de crème

300 ml de lait

250 g de beurre



Table InfiFlex EHX6455FHK

## Purée de petit pois :

- 1 Blanchir 200 g de petit pois dans un chauffe-eau salé 6 min, puis glacer.
- 2 Mixer avec 80 g de crème tiède et monter au beurre. Assaisonner.

## Sauce Agastache :

- 1 Faire réduire légèrement la crème, le lait et le beurre.
- 2 Ajouter 3 bottes d'agastache, cuire 6/8 min.
- 3 Ajouter dans le mixeur avec 1 botte d'agastache fraîche.
- 4 Mixer, puis ajouter un trait de citron. Chinoiser. Assaisonner.

## Jaune d'œuf :

- 1 Cuire dans un bac d'eau les jaunes à 55° pendant 2h.

## Finition :

- 1 Poêler au beurre les escargots gros gris avec une demi-gousse d'ail et une branche de thym.
- 2 Glacer dans un mélange fond de volaille et beurre, le ragout de petit pois double écosé, fêvettes, pétale d'oignons nouveaux, pousse petit pois, sucrose, agastache, crouton de brioche, huile d'agastache, vinaigre d'agastache.



Chef  
MAXIME LAURENSON

Restaurant  
LOISEAU  
RIVE GAUCHE

**taste**<sup>®</sup>  
OF PARIS

10-21 MAI 2017 GRAND PALAIS

En partenariat avec Electrolux

#tasteofparis • #tasteXelectrolux