

Nems d'escargots et pieds de cochon, chantilly d'ail



Préparation : 30 mn

Cuisson : 35 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 tête d'ail rose

25 cl de crème liquide entière

2 pieds de porc cuits

12 escargots cuits au naturel en bocal

2 échalotes

20 g de beurre + beurre pour les feuilles de brick ou filo

1 c à s de ciboulette ciselée

4 feuilles de brick

Sel et poivre du moulin

Peler les gousses de la tête d'ail et les cuire dans la crème liquide pendant 15 mn à feu doux. Mixer et filtrer à la passoire étamine. Assaisonner et verser dans le siphon une fois refroidi. Fermer le siphon et visser la cartouche de gaz, secouer 2 ou 3 fois et mettre au frais au moins 1 h.

Désosser les pieds de cochon et hacher grossièrement la chair ainsi que celle des escargots.

Faire revenir les échalotes pelées et émincées 5 mn dans une poêle avec 20 g de beurre, les morceaux de pieds de cochon et les escargots. Assaisonner et ajouter la ciboulette ciselée. Laisser refroidir.

Faire fondre du beurre et en badigeonner les feuilles de brick. Déposer la garniture et rouler pour former des nems après avoir replié les 2 côtés sur la farce. Mettre les nems sur une plaque à four antiadhésive et cuire à four préchauffé à 200° pendant 20 mn environ (à adapter en fonction du four) jusqu'à ce que les nems soient bien dorés.

Secouer énergiquement le siphon et remplir 4 verrines de chantilly d'ail. Présenter en accompagnement des nems.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>