



## TERRINE D'ESCARGOT

1 KG DE CHAMPIGNONS DE SAISON • 3 ÉCHALOTES CISELÉES • 1 BOUQUET DE PERSIL HACHÉ • 5 GOUSSES D'AIL • 1 DL DE PORTO • 1 BOCAL DE 6 DOUZAINES D'ESCARGOTS AU COURT-BOUILLON • 5 CL DE COGNAC • 2 DL DE VIN ROUGE • 1 DL DE CRÈME DE CASSIS DE DIJON BOUDIER • 500 G D'ÉPINARDS EN BRANCHE • 150 G DE CHAIR DE VEAU • 150 G DE CHAIR DE VOLAILLE • 3 ŒUFS • 3 DL DE CRÈME FRAÎCHE • 1 PINCÉE DE CUMIN

**POUR LA SAUCE MEURETTE :** 1 DL DE CRÈME DE CASSIS DE DIJON BOUDIER • 1/2 L DE VIN ROUGE • 80 G DE LARD FUMÉ TAILLÉ EN DÉS • 2 ÉCHALOTES • 100 G DE CHAMPIGNONS DE PARIS • 30 G DE BEURRE • BAIES DE CASSIS

Sauter les champignons à sec avec la moitié de l'ail écrasé, la moitié des échalotes ciselées et le persil haché. Mouiller ensuite au porto et réduire. Sauter les escargots avec le reste d'ail-échalote et le persil. Flamber au Cognac et mouiller avec le vin rouge et la crème de cassis, puis monter au beurre. Mettre à bouillir une bonne quantité d'eau salée, y plonger les feuilles d'épinards, et ensuite dans l'eau froide. Égoutter et éponger. Allumer le four à 140°. Hacher les chairs de veau et de volaille, ajouter les œufs et la crème sur glace, le cumin en poudre. Vérifier l'assaisonnement. • Monter la terrine en tapissant les bords avec les feuilles d'épinards. Ajouter ensuite la mousseline de viande mélangée avec les escargots et les champignons en alternant une couche de viande, une couche de feuilles d'épinards. Cuire au bain-marie 45 mn environ. • Sauce Meurette : faire réduire le vin rouge, la crème de cassis, les champignons, les échalotes et le lard fumé. Réduire le tout. Passer au chinois et monter la sauce avec le beurre. • Servir la terrine avec quelques escargots autour, la sauce Meurette et les baies de cassis.

**Auberge des Moulins**  
NATHALIE & FRÉDÉRIC DURY

2 rue de Pontarlier  
25110 Pont-les-Moulins  
03 81 84 09 99



## POÊLÉE D'ESCARGOTS À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS POUR 6 PERSONNES

1 BOCAL DE 6 DOUZAINES D'ESCARGOTS AU COURT-BOUILLON • 250 G DE CHAMPIGNONS DE PARIS • 1 BEAU POIREAU • 1 ÉCHALOTE • 25 CL DE CRÈME FLEURETTE • SEL ET POIVRE

Laver et égoutter les champignons, puis les émincer. Dans une casserole faire revenir sans coloration l'échalote émincée avec une noix de beurre. Ajouter les champignons et remuer de temps en temps jusqu'à ce qu'ils crachent leur eau. Ajouter la crème, saler, poivrer légèrement et laisser mijoter environ 15 minutes. • Pendant ce temps, retirer le vert du poireau, séparer le blanc en deux en le coupant dans la longueur. Après l'avoir émincé finement, lavé et égoutté, faire revenir sans coloration dans une noix de beurre, puis saler. • Égoutter les escargots, faire rôtir au beurre dans une poêle jusqu'à légère coloration. • Mixer et passer la crème de champignons. • Dresser de belles assiettes creuses chaudes en y plaçant la fondue de poireau au fond, sur laquelle vous placerez une douzaine d'escargots par assiette. Mixer à nouveau la crème de champignons et en napper les escargots. • On peut décorer avec du cerfeuil ou des graines de betterave rouge germées.

**Restaurant La Griotte**  
REGINA & JACQUES BRUGGER

3 rue des Cerisiers  
25580 Saules  
03 81 57 17 71



## ESCARGOTS EN RAGOÛT POUR 6 PERSONNES

*Cette recette se prépare à partir d'escargots crus (escargots vifs ou blanchis sur commande de août à octobre).*

**CUISSON DES ESCARGOTS :** 72 ESCARGOTS BLANCHIS • 60 G DE CAROTTES EN BRUNOISE • 60 G DE POIREAUX ÉMINCÉS • 60 G CÉLERIS BRANCHE ÉMINCÉS • 3 GOUSSES D'AIL ÉCRASÉES • 80 G D'OIGNONS BLANCS CISELÉS • BOUQUET GARNI • 750 G DE CHARDONNAY BLANC • 750 G DE FOND BLANC DE VOLAILLE • 3 G DE CORIANDRE EN GRAINES • CURRY • 125 G DE BEURRE • SEL ET POIVRE. **PRESSÉ DE CÉLERIS :** 150 G DE CÉLERIS RAVES • 150 G DE POMMES DE TERRE BINDJE • SEL FIN. **FÈVES :** 500 G DE FÈVES • 40 G DE BEURRE • 3 G DE MÉLISSE. **JUS MOUSSEUX :** 250 G DE JUS DE CUISSON DES ESCARGOTS • 40 G DE CRÈME DOUBLE • 20 G DE BEURRE • 20 G D'HUILE D'ARGAN

Avec le beurre, faire suer sans coloration les carottes, poireaux, céleris branche, aulx et oignons blancs. Ajouter les escargots, remuer puis déglacer avec le vin blanc. Réduisez de moitié, ajouter le fond blanc de volaille et le reste des ingrédients. Faire cuire à frémissement 1 h 30, puis réserver. Une fois refroidi, récupérer 250g de jus de cuisson pour le jus mousseux. • Éplucher, laver et couper en cubes les céleris raves et les pommes de terre. Faire cuire à l'eau salée puis passer au moulin à légumes. Faire dessécher 5 mn et réserver. • Écosser les fèves et les faire cuire dans de l'eau bouillante salée puis couper la cuisson et jeter dans de l'eau glacée. Dans une petite casserole, faire étuver le beurre, la mélisse avec un peu d'eau et les fèves. Réserver. • Faire bouillir le jus de cuisson, la crème double et le beurre, ajouter l'huile d'Argan et passer le tout au blender. Réserver. • Dresser les escargots sur la pressée de céleris de purée avec les fèves et accompagner du jus mousseux.

**Étang du Moulin**  
JACQUES BARNACHON  
& SANDRINE BOISSEIN

5 chemin de l'Étang du Moulin  
25210 Bonnetage  
03 81 68 92 78



## PROMENADE EN SOUS BOIS POUR 6 PERSONNES

1 BOCAL DE 6 DOUZAINES D'ESCARGOTS AU COURT-BOUILLON

**BEURRE D'AIL :** 150 G DE BEURRE • 45 G DE PERSIL • 8 G D'AIL • UN TRAIT DE RICARD

**CUISSON DES HARICOTS COCO :** 30 G DE HARICOTS COCO • 45 G DE CAROTTE • 45 G D'OIGNONS • 15 G DE POITRINE FUMÉE • 1 FEUILLE DE LAURIER • 1 CLOU DE GIROFLE

**CRÈME DE CHAMPIGNONS :** 150 G DE CHAMPIGNONS DES BOIS • 15 G D'ÉCHALOTE • 20 CL VIN BLANC • 75G CRÈME

**CRÈME D'AIL :** 45 G D'AIL • 15 G DE CRÈME

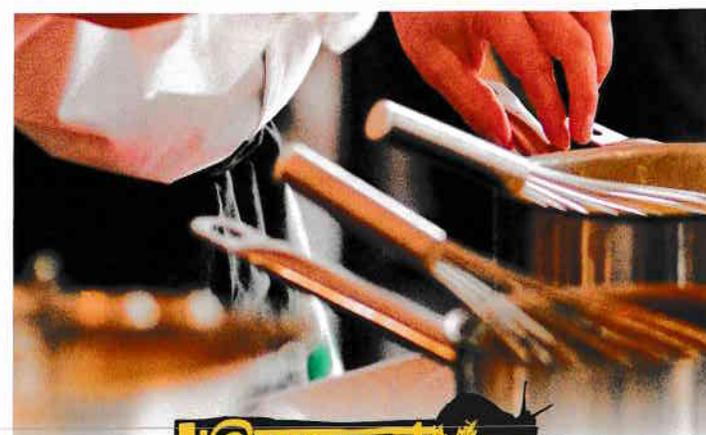
**EPONGE D'HERBES :** 100 G DE PERSIL • 100 G D'EAU • 50 G BEURRE • 100 G DE FARINE • 3 ŒUFS ENTIERS • 4 G DE SEL

Mixer le beurre, le persil, l'ail et le Ricard. • Cuire les haricots Coco à la texture désirée et conserver dans leur jus de cuisson. • Crème : faire suer les échalotes avec le vin blanc. Réduire. Ajouter une partie des champignons. Cuire, crémier, mixer. Conserver le reste des champignons pour le plat. • Crème d'ail : blanchir 7 fois l'ail. Le mixer avec la crème. • Éponge d'herbes : Mixer les ingrédients. Chinoiser puis mettre en siphon. Déposer la préparation aérée dans des verres et cuire les éponges aux micro-ondes. • Finition : disposer les escargots sur une assiette chaude avec le beurre d'ail persillé. Agencez autour à votre guise les haricots coco, les champignons, la crème d'ail, la crème de champignons et les éponges d'herbes.

**Hostellerie du Chapeau Rouge**  
RESTAURANT WILLIAM FRACHOT

5 rue Michelet 21000 Dijon  
03 80 50 88 88

Impression Simeon 25/200 Omaze



vu par 10 chefs de notre région

10 restaurateurs de Franche-Comté et de Bourgogne  
vous proposent chacun une recette originale  
et facilement réalisable...

Voici vingt ans déjà que la Ferme des Chazeaux s'efforce de vous proposer un produit d'exception : des escargots jeunes, tendres, véritablement savoureux et que chacun peut venir voir\* grandir dans les parcs enherbés de la Ferme. Depuis vingt ans, de nombreux restaurateurs de la région nous ont choisis. Dix d'entre eux nous proposent aujourd'hui une vision différente de l'escargot. Tous mettent en valeur notre produit de façon souvent étonnante et toujours délicate. Nous les remercions chaleureusement ici en saluant leur talent et leur créativité.

\*Visite sur rendez-vous en juillet-août

**LA FERME DES CHAZEUX**  
GONSANS 25360 - 03 81 59 27 10  
christophe.delacroix25@orange.fr





### ESCARGOTS À L'ABSINTHE ET TROMPETTES, PANURE À LA FARINE DE GAUDE POUR 6 PERSONNES

1 BOCAL DE 6 DOUZAINES D'ESCARGOTS AU COURT-BOUILLON • 2 ÉCHALOTES • 1 BOTTE DE PERSIL PLAT • 4 GOUSSES D'AIL • 300 G DE BEURRE • 300 G DE CHAPELURE • 50 G DE BRUNOISE (PETITS DÉS) DE MORTEAU CUITE • 100 G DE FARINE DE GAUDE (FARINE DE BLÉ TORRÉFIÉE ; À DÉFAUT, UTILISER DE LA FARINE DE BLÉ TYPE 55) • 3 ŒUFS • 250 G DE TROMPETTES (OU D'AUTRES CHAMPIGNONS AU CHOIX) • 30 G DE POUDRE D'AMANDE • SEL, POIVRE • ABSINTHE (À DÉFAUT PASTIS)

Réaliser un beurre d'escargot avec le persil équeuté, l'ail haché ainsi que le beurre en pomnade. • Faire suer au beurre les échalotes coupées très finement. Y ajouter la brunoise de Morteau puis ensuite les escargots égouttés et 50 g du bouillon des escargots. Laisser réduire puis déglacer avec l'absinthe. • Hors du feu, mélanger avec la poudre d'amande et faire refroidir l'appareil obtenu. • Incorporer le beurre d'escargots pomnade aux escargots. • Mouler l'appareil à l'aide de moules demi-sphériques puis réserver au congélateur. • Après deux heures, démouler puis rejoindre deux demi-sphères pour obtenir une boule (il en faut 6). • Paner à l'anglaise les boules ainsi obtenues : rouler les escargots dans la farine de gaude, ensuite dans l'œuf battu puis dans la chapelure. Répéter l'opération trois fois. • Poêler les champignons, y ajouter de la persillade et faire frire les boules durant 4 minutes dans une friteuse à 160 °C. • Dresser les champignons dans un cercle et la boule frite sur le dessus.



### ESCARGOTS DANS UNE PURÉE DE CHOU-FLEUR ET TUILLE AU LARD POUR 6 PERSONNES

1 BOCAL DE 6 DOUZAINES D'ESCARGOTS AU COURT-BOUILLON • 1/2 CHOU-FLEUR • 1 POIREAU • 1 GOUSSE D'AIL • 12 TRANCHES DE LARD FERMIER ASSEZ FINES • 3 TRANCHES DE PAIN • 10 CL DE CRÈME • 10 G DE BEURRE • 10 CL DE VIN BLANC

Laver et éplucher le chou-fleur, et l'émincer. Faire de même avec le blanc de poireau. • Faire suer les légumes dans une grande casserole, ajouter le vin blanc, et compléter avec du fond blanc de volaille pour couvrir à mi-hauteur (à défaut de fond blanc, vous pouvez utiliser de l'eau). Saler, et laisser mijoter environ 20 minutes pour confire le chou-fleur. Passer les légumes au presse-purée, avec une grille à gros trous, pour laisser quelques éclats. Incorporer la crème chaude, et réserver au chaud. • Passer les tranches de lard au four th 6 (180°C) sur une grille, pour en faire des tuiles bien croustillantes, pendant environ 10 minutes. Si vous en avez, vous pouvez les enrouler autour d'un cercle en inox, pour faire un petit cylindre. Faire également toaster le pain au four. • Frotter les toasts à l'ail, et démouler les tranches de lard. • Égoutter les Escargots des Chazeaux, et les incorporer doucement à la purée de chou-fleur. Laisser réchauffer quelques instants. • Dresser votre entrée en garnissant chaque cercle de lard avec la purée, (ou disposez une quenelle de purée dans l'assiette, et piquer les tuiles au lard). Comptez 12 escargots par personne. • Finissez en ajoutant quelques morceaux de toast ailé.



### ESCARGOTS DES CHAZEAUX SUR SABLÉ AUX NOISETTES ET SON COULIS D'AIL NOIR POUR 6 PERSONNES

1 BOCAL DE 6 DOUZAINES D'ESCARGOTS AU COURT-BOUILLON

**SABLÉ :** 150 G DE BEURRE • 180 G DE FARINE • 75 G DE NOISETTES • 5 G DE SUCRE • 7,5 G DE SEL

**PERSILLADE :** 5 GOUSSES D'AIL • 1 BOUQUET DE PERSIL • 180 G DE BEURRE

**CRÈME D'AIL NOIR :** 8 GOUSSES D'AIL NOIR • 5 CL DE CRÈME • 5 CL D'EAU • 10 CL DE BOUILLON DE VOLAILLE

#### SABLÉ

Mélanger le beurre, le sucre, la farine, le sel et les noisettes hachées jusqu'à formation d'une pâte épaisse. Étaler la pâte et découper des rectangles, les faire cuire 6 mn au four à 180°.

#### CRÈME D'AIL NOIR

Blanchir l'ail à l'eau, égoutter et faire cuire avec la crème et le bouillon de volaille. Mixer.

#### PERSILLADE

Hacher le persil et l'ail, incorporer au beurre.

#### DRESSAGE

Faire poêler les escargots avec la persillade. Disposer un sablé sur une assiette chaude avec par-dessus 10 escargots que l'on peut décorer avec des noix ou noix de pécan et de l'ail séché ; à côté, dans un petit verre, mettre le coulis d'ail noir.



### FEUILLETÉ D'ESCARGOTS À LA CRÈME DE PONTARLIER POUR 6 PERSONNES

1 BOCAL DE 6 DOUZAINES D'ESCARGOTS AU COURT-BOUILLON • 45 G D'ÉCHALOTES CISELÉES • 1 TOMATE • CIBOULETTE • 8 CL DE PONTARLIER • 30 CL DE CRÈME • 6 VOLS AU VENT OU 300 G DE PÂTE FEUILLETÉE • 15 G DE BEURRE

Faire suer les échalotes au beurre. Ajouter les escargots. Flamber au Pontarlier. Ajouter la crème. Laisser réduire. Saler, poivrer. • Si vous utilisez de la pâte feuilletée, la couper en rectangle, et la passer au four thermostat 7 pendant 12 minutes. Ouvrir le feilleté en 2, y placer les escargots. Autour, disposer la crème, des dés de tomates, ciboulette. Servir.



### Auberge des Trois Ponts MICKAEL DALIBARD

25110 Val de Cusance  
03 81 84 05 57



### BROCHETTE D'ESCARGOTS AU RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE POUR 6 PERSONNES

**POUR LES BROCHETTES :** 1 BOCAL DE 6 DOUZAINES D'ESCARGOTS AU COURT-BOUILLON • 6 TRANCHES DE LARD DE COLONATA • 3 DL DE JUS DE VIANDE • 150 GR DE PETIT ÉPEAUTRE • 60 GR DE CAROTTE • LARDONS

**POUR LE RISOTTO :** 200 GRAMMES D'ÉPEAUTRE • 1 LITRE DE BOUILLON DE BŒUF • 1 OIGNON • 5 CL DE VIN BLANC • BEURRE • CRÈME • PARMESAN

#### RISOTTO D'ÉPEAUTRE

Faire revenir au beurre un oignon haché. Y ajouter l'épeautre et le faire revenir. Mouiller avec 5 cl de vin blanc.

Cuire ensuite l'épeautre avec 3 fois son volume de bouillon de bœuf. En fin de cuisson, ajouter la crème et le parmesan.

#### BROCHETTES

Cuire les carottes en dés à la vapeur ou à l'eau et faire revenir légèrement les lardons dans une poêle.

Mettre en brochette les escargots en intercalant le lard de Colonata.

Chauffer les brochettes dans le jus de viande en ajoutant les dés de carotte et les lardons.

Dresser sur assiette chaude avec le risotto.

### La Cheminée PHILIPPE GAVAZZI

3 rue de la Vue des Alpes  
25660 Montfaucon  
03 81 81 17 48



### RENCONTRE DU CÈPE ET DES ESCARGOTS EN RAVIOLI CHINOIS POUR 6 PERSONNES

1 BOCAL DE 6 DOUZAINES D'ESCARGOTS AU COURT-BOUILLON • 36 FEUILLES POUR RAVIOLIS CHINOIS • 60 G DE CAROTTES EN BRUNOISE • 60 G DE CÉLÉRI EN BRUNOISE • 30 G D'ÉCHALOTE GRISE • 60 G DE SAUCISSE DE MONTBÉLIARD • 400 G DE CÈPES BOUCHON (GARDER 6 PETITS BOUCHONS POUR LA GARNITURE) • 70 G DE BEURRE • 1 GOUSSE D'AIL • PERSIL PLAT, CIBOULETTE • 30 CL DE BOUILLON DE BŒUF • 3 CL DE VIN JAUNE • SEL, POIVRE • 1 ŒUF

Blanchir les brunoises. Dans une poêle, faire fondre 50 g de beurre, ajouter l'échalote hachée et les cèpes coupés en brunoise et les faire fondre, ajouter les brunoises de légumes et de saucisse de Montbéliard. • Hacher grossièrement 36 escargots, puis les ajouter dans votre poêle avec votre gousse d'ail égermé haché, la crème, le sel et le poivre. • Faire lier cette crème par réduction mais juste pour épaissir légèrement et finir avec les herbes. Laisser refroidir. • Étaler vos carrés de pâte à ravioli (36). Faire une dorure avec l'œuf. Badigeonner vos carrés et répartir votre farce refroidie sur 18 et recouvrir avec les 18 autres carrés. Bien souder avec une roulette à beignet, faire les bords comme un ravioli (facultatif). • Faire une chauffante eau salée et cuire vos raviolis 1 à 2 minutes • Faire chauffer votre bouillon, ajouter le vin jaune. • Répartir dans vos assiettes creuses 3 raviolis par pers • Faire revenir les 6 petits bouchons et les 36 escargots restants avec 20 g de beurre et répartir dans vos assiettes. • Ajouter votre bouillon et quelques herbes.

### Restaurant Mon Plaisir PATRICIA & CHRISTIAN PILLOU

25190 Chamesol  
03 81 92 56 17

### Château de la Dame Blanche ANTONY SERRA, CHEF DE CUISINE

1 chemin de la Goulotte  
25870 Geneuille  
03 81 57 64 64

### La Truite d'Or ALEXANDRA ET MICKAEL GRELIER

40 route de Besançon 25930 Lods  
03 81 60 95 48

### Hôtel Taillard

3 route de la Corniche  
25470 Goumois  
03 81 44 20 75