

# Recette d'Yvan Rocher, Restaurant les 2 L

## Croustillant de champignons et escargots d'Yssingeaux, crème d'ail au persil

Pour 10 personnes

### Ingrédients

60 pièces d'escargots  
10 feuilles de brick  
2 jaunes d'œufs  
Jeunes pousses  
5 cl de cognac  
Sel et poivre

### Farce

150 g d'échalotes  
1 kg de champignons aux choix  
½ chou frisé  
300 g de poitrine fumée

### Sauce persillée

100 g d'échalote  
150 g de beurre  
170 g d'ail épluché  
1L de crème  
2 bottes de persil frisé

### Farce

Éplucher et ciseler finement les échalotes. Tailler des lardons dans la poitrine fumée. Mixer les champignons de Paris. Émincer finement et blanchir le chou frisé. Faire suer les échalotes et les lardons, ajouter les champignons mixés puis le chou blanchi. Saler, poivrer et laisser cuire 15 min à feu doux. Réserver.

### Sauce persillée

Faire confire les échalotes et l'ail dans le beurre. Blanchir le persil puis mixer le tout avec la crème. Saler et poivrer.

### Montage du nem

Badigeonner les feuilles de brick de jaunes d'œufs pour faire une dorure puis mettre environ 65 g de farce puis 6 escargots préalablement poêlés au cognac. Plier les nems puis faire frire 4 min à 180°C. Égoutter sur une feuille de papier absorbant.

### Dressage

Couper le nem en 2 et le dresser dans une assiette creuse. Émulsionner la sauce persillée avec un blender et la verser autour du nem. Ajouter quelques jeunes pousses et pièces d'escargots pour la décoration.