

*CANON D'ESCARGOTS DE NADAILLAC A LA MOELLE DE BŒUF
COCOS DE PAIMPOL & CHORIZO DE L'AVEYRON*

*Temps de préparation : 60 minutes
Temps de cuisson et de dressage : 10 minutes*



*Entre le causse du Coubisou et Alayrac
Il aime le trèfle et la luzerne
A son pied le gourmet se prosterne
C'est l'escargot de Nadaillac*

INGREDIENTS POUR 4 LECHOUS

36 escargots de Nadaillac, cuits au court-bouillon

200 g de cocos de Paimpol (à la saison)

Échalotes et persil plat ciselés

GARNITURE AROMATIQUE

60 g de chorizo de l'Aveyron de la maison Conquet

Fond de veau,

Une noix de beurre, sel & poivre

Deux beaux canons d'os à moelle (fendus par votre boucher sur la longueur) pour la moelle ... et le dressage

LE FOND DE VEAU À PRÉPARER LA VEILLE.

Faire cuire dans un plat au four vos os de veau, pendant 30 minutes. Dégeler avec un peu d'eau pour récupérer les sucs. Dans une grande russe, mouiller largement les os, ajouter votre fond de déglçage, un bouquet garni, quelques carottes et poireaux. Laisser réduire à feu doux jusqu'à ce que les os soient à découvert. Tamiser et laisser réduire à nouveau jusqu'à obtenir un jus bien épais et concentré..

LA RECETTE

Cuire les cocos dans une grande quantité d'eau dans laquelle vous aurez mis une garniture aromatique. Cuire parallèlement et de la même façon les os à moelle. Réserver la moelle coupée en dés et bien gratter les os pour leur donner un aspect propre et lisse. Pendant ce temps, tailler votre chorizo en brunoise. Faire réduire le fond de veau avec le jus de cuisson des escargots, jusqu'à obtenir un aspect brillant et une consistance nappante.

Dans un sautoir, faire revenir au beurre doucement, sans coloration, les escargots avec les échalotes et le chorizo en brunoise. Ajouter à feu doux les cocos, la moelle et mouiller avec le fond de veau réduit.

Dresser l'ensemble dans un canon d'os qui fera office de support et de décor !

UN DEJEUNER A L'AMBASSADE D'Auvergne **Aux Editions Castali**

Ce livre est un recueil de recettes, d'itinéraires gourmands et de rencontres avec mes producteurs Auvergnats et Aveyronnais, accompagné d'un carnet d'adresses remarquables.

Préfacé par Régis Marcon, illustré par Gérard Guy, ce petit livre est une ode à l'amour du pays et des produits.

Vous pourrez vous le procurer dès le 19 octobre, sur place à l'Ambassade d'Auvergne, par courrier (15 € plus 2,5 € de frais de port), ou dans quelques librairies gourmandes.

Quelques éditions originales imprimées sur le papier du Moulin Richard de Bas à Ambert d'Auvergne, et présentées dans un coffret réalisé par la maison Laramée à Paris, sont aussi disponibles sur souscription.

Pour plus d'informations contactez Didier DESERT à l'Ambassade d'Auvergne au 01 42 72 31 22