



FICHE RECETTE 2

*Escargots de Moselle aux feuilles de céleri,  
écume de topinambours, crème fermière fumée  
et huile de café.*

par le Chef Julien MUTSCHLER du «Restaurant M» à Niderviller



*Escargots de l'Escargot Buhlois à Buhl Lorraine*



*Topinambours du Champ du Ver Luisant*



*Huile de Colza de la Ferme du Bel Air*



1 pers. 1h moyen

## INGRÉDIENTS

6 escargots  
de l'Escargot Buhlois  
à Buhl Lorraine (Qualité MOSL)

1 céleri branche  
du Champ du Ver Luisant  
à Haut-Clocher (Qualité MOSL)

6 topinambours  
du Champ du Ver Luisant  
à Haut-Clocher (Qualité MOSL)

10cl d'huile de colza  
de la Ferme Bel Air à Landroff  
(Qualité MOSL)

5 grs de café  
d'un torréfacteur passionné

2 cuillères  
de crème fraîche  
Ferme Saint-Désire à Niderviller  
(Qualité MOSL)

## PRÉPARATION

Chauffer l'huile de colza à 90°C. Retirer du feu et ajouter le café. Infuser une nuit.

Laver et éplucher les topinambours. Les tailler en petits morceaux et les cuire à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants. Une fois cuits les mixer en purée en y ajoutant de la crème liquide et un peu de beurre afin d'obtenir une crème de topinambours bien lisse. Assaisonner, incorporer dans un siphon à chantilly et maintenir au bain marie.

Dans un fumoir ou à l'aide de deux récipients, fumer légèrement la crème épaisse de façon à lui donner un léger goût fumé.

Poêler les escargots en ajoutant les feuilles de céleri branche hachées au préalable.

Dresser dans un bol creux. En premier la crème fumée, ajouter les escargots au céleri, l'huile de café et finir par l'émulsion de topinambours au siphon.



Retrouvez l'ensemble  
des établissements  
labellisés sur :  
[qualite.mosl.fr](http://qualite.mosl.fr)

**MOSL**  
MOSELLE SANS LIMITE

[www.mosl.fr](http://www.mosl.fr)

