



**Nems d'escargots de Longeville-les-St-Avold**

Pour 4 personnes :

Nems :

24 escargots, 4 feuilles de brick, 8 champignons de Paris, Girolles, 150 g d'épinards cuits, Brunoise de légumes

Compotée de tomates :

7 tomates, 2 échalotes, Vinaigre balsamique, vinaigre de tomate, Basilic

Sauce verte :

Ail, échalote, crème liquide, persil, basilic, ciboulette

Les nems :

Tailler la brunoise de légumes et blanchir à l'eau salée

Faire suer les champignons en petits dés.

Ajouter la brunoise et les épinards. Rouler dans une feuille de brick avec 6 escargots et rôtir des deux côtés à l'huile d'olive. Réserver

La Compotée de tomates :

Faire suer les échalotes hachées à l'huile d'olive.

Mouiller avec les vinaigres et le basilic haché.

Faire réduire et ajouter les tomates mondées, épépinées et coupées en dés

Saler- poivrer – sucre. Faire compoter tout doucement

Réserver.

La sauce verte :

Faire suer l'échalote hachée. Ajouter le persil, le basilic, la ciboulette et la crème. Saler – poivrer.

Ajouter la gousse d'ail. Faire bouillir et mixer



**Les filets de perche du Saulnois sur un lit de risotto à l'ail des Ours**

Pour 4 personnes :

12 filets de perche

120g de riz à risotto

Ail des ours

1L de bouillon de volaille

1 verre de vin blanc sec

3 échalotes hâchées

50g de parmesan

1 noisette de beurre

4 cl de Noilly Prat

4 cl de Martini Blanc

½ verre de Pinot noir

20g de raisins de Corinthe

Crème liquide

Préparer le risotto et réserver

Dans un plat préalablement beurré, placer les filets de perche. Saler – poivrer légèrement.

Ajouter le Noilly-Prat, le Martini Blanc, le Pinot

Noir de Toul et les raisins de Corinthe. Passer

au four pendant 5 mn à 180°. Récupérer le jus

de cuisson avec les raisins et faire réduire aux

¾. Ajouter la crème et faire bouillir. Rajouter une

noisette de beurre



**Le Paris Brest aux fruits rouges**

Pour 4 personnes :

250g de crème pâtissière

125g de sucre

125g de blanc d'oeuf

Eau

1 feuille de gélatine

Fraises

Framboises

Sucre glace

Pâte à choux : 125g d'eau, 125g de lait, 110g de beurre,

140g de farine, 5 oeufs

La crème Chiboust :

Monter doucement les blancs d'oeuf en neige.

Faire cuire le sucre dans un peu d'eau à 121°.

Confectionner la meringue italienne en

mélangeant le sucre cuit aux blancs en neige.

Ajouter la feuille de gélatine à la crème pâtissière.

Rajouter ensuite la meringue tiède

La pâte à choux :

Mélanger l'eau et le lait. Ajouter le beurre, le sel,

le sucre. Faire cuire et rajouter la farine. Bien faire

sécher la pâte. Ajouter les oeufs entiers, un par

un. Dresser sur une plaque et passer au four

pendant 15 mn à 180°

La garniture :

Couper les disques en deux. Ajouter la crème

Chiboust et les fruits rouges. Refermer le dessus.

Saupoudrer de sucre glace. Servir avec un coulis

de fraises

## RECETTE PRÉPARÉE PAR

**Walter BACKES**

Le Moulin d'Ambach  
Rue de Porcellette  
57740 LONGEVILLE LES ST  
AVOLD

**vosges**  
télévision

Suivez la recette pas à pas en vidéo sur **VOSGES TÉLÉVISION**  
Sur internet :

[www.vosgestelevision.tv](http://www.vosgestelevision.tv)

et sur la TNT, tous les vendredis à 19h30