



*Jean-Luc Germond,  
chef du restaurant Le Sébastopol  
à Lille*



## *Soupe de pommes de terre, verdure d'escargots de Radinghem*

### **Ingrédients :**

(pour 4 personnes)

- > 250 g de grosses pommes de terre Bintje épluchées
- > 10 cl de lait
- > 20 g de beurre
- > 2 blancs de poireaux émincés
- > 30 cl de bouillon de volaille
- > 10 cl de crème fleurette
- > 20 g de beurre
- > 16 escargots de Radinghem (sans coquille)
- > 3 feuilles d'ail des ours ciselées (au besoin, remplacer par un demi-bouquet de persil plat)
- > 10 g de beurre
- > Sel, poivre du moulin



### **Préparation :**

> Tailler 80 g de pommes de terre en fine brunoise. Réserver dans de l'eau tiède. Réaliser une purée classique avec le reste des pommes de terre. Réserver au bain-marie.

#### **> Base de la soupe de pommes de terre**

Faire suer les blancs de poireaux, mouiller avec le bouillon de volaille, réduire d'un tiers, ajouter la crème fleurette, réduire à nouveau et mixer avec le beurre.

#### **> Verdures d'escargots de Radinghem**

Prélever 10 cl de la base de soupe de pommes de terre, ajouter les feuilles d'ail des ours, mixer avec le beurre et passer au chinois. Faire chauffer les escargots dans cette préparation. Vérifier l'assaisonnement.

#### **> Finition de la soupe de pommes de terre**

Cuire la brunoise de pommes de terre dans la base de soupe. Vérifier l'assaisonnement.

#### **> Présentation**

Mettre au centre de quatre assiettes creuses un petit dôme de purée. Sur le dessus, former un cratère et déposer à l'intérieur les escargots de Radinghem à l'ail des ours. Verser autour la soupe de pommes de terre. Servir bien chaud.

#### **> Le petit plus :**

le niveau de la soupe de pommes de terre, dans l'assiette, doit être inférieur de 2 centimètres au dôme.