

# LA RECETTE DE LA COCOTTE

## Croûte d'escargots de Radinghem



Croûte d'escargots de Radinghem, Olivier Duez, chef de l'Art des Mets à Béthune

Si Olivier Duez avait le temps, il vous raconterait certainement ses pairs en cuisine, Marc Meurin, Claude Cordier... Assis à une table de son restaurant tout douillet de Béthune, il vous parlerait aussi de son équipe, de sa vision de la restauration. Il dirait : « Un restaurant, ce n'est pas qu'un chef, c'est une équipe. Comp-

tez 50 % pour l'accueil, le cadre, le dressage des tables... et les 50 % restants, c'est la cuisine. L'un ne va pas sans l'autre et mon équipe est extra. » Mais Olivier Duez n'a pas vraiment le temps, il n'a pas une minute à lui. Son temps, il le passe dans sa cuisine à tailler, désarêter, préparer, mijoter, lier, griller, assembler... Un chef, quoi !

**Préparation :**  
20 min  
**Cuisson :** 15 min  
**Coût :** \*\*  
**Difficulté :** \*\*  
**Ustensiles :**  
emporte-pièces  
ronds et hauts



**Ingrédients pour 6 personnes :** 6 grandes tranches de pain de mie, huile d'olive, 72 escargots, ciboulette, 6 tomates-cerises, 1 échalote, un peu de Pastis, 150 g de daïkon (aussi appelé radis blanc ou radis d'hiver), 15 cl de crème fraîche épaisse, sel, poivre, quelques pluches de salades vertes diverses. Aplatissez au rouleau les tranches de pain coupées suivant la hauteur des emporte-pièces et glissez-les dans les emporte-pièces pour former 6 croûtes. Passez-les 4 minutes dans un four préchauffé à 180° C. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et faites-y chauffer les escargots. Ajoutez les tomates-cerises coupées en 4, un peu de ciboulette et une petite échalote pelée et ciselée. Déglacez avec un peu de pastis. Pelez les daïkons et coupez-les en dés d'1 cm de côté. Faites-les cuire à l'eau bouillante quelques instants puis rafraîchissez-les. Remettez-les dans la casserole et liez-les avec la crème épaisse. Aux premiers bouillons, salez et poivrez et arrêtez la cuisson. Remplissez les croûtes de pain de mie d'escargots et de daïkon à la crème, parsemez de feuilles de salades et servez aussitôt.