

## Ratte du Touquet entre terre et mer d'Opale

La Ratte du Touquet en vedette d'un terroir ch'ti décidément plein de ressources !  
Démonstration avec cette recette 100% locale de Christian Germain.

**Préparation** : 30 min | **Cuisson** : 25 min  
**Pour 4 personnes**

### Ingrédients

- 20 « Fine » de Ratte du Touquet
- 24 bulots cuits
- 24 escargots de Bourgogne surgelés
- 1dl de bouillon de volaille
- 15g de beurre
- 100g de pousses d'épinards

### Pour le beurre d'escargot

- 80g de beurre
- 1 petit bouquet de persil
- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes
- 1 branche de thym
- Sel, poivre

**Confectionnez** le beurre d'escargot en mélangeant le beurre, l'ail haché, les échalotes, le persil ciselé, le thym effeuillé. Salez, poivrez.

**Faites cuire** les Fines de Ratte du Touquet dans une casserole d'eau froide salée pendant 15 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Epluchez-les.

**Faites réchauffer** à feu doux dans le bouillon de volaille les bulots et les escargots. Lavez les pousses d'épinard. Faites fondre les 15g de beurre et chauffez doucement les Fines. Ajoutez les pousses d'épinard et remuez vivement quelques minutes. Salez, poivrez.

**Réservez** au chaud. **Prélevez** un peu de bouillon de volaille et montez-le avec le beurre d'escargot. Dans chaque assiette, répartissez les bulots, les escargots, les Ratte et les épinards. Arrosez de sauce au beurre d'escargot. Servez aussitôt.

### Le secret du Chef :

Pour donner à cette recette le vrai goût du Nord, le chef Christian Germain vous conseille d'utiliser des Ratte du Touquet, de l'ail de Locon, des échalotes de Busnes, des gros gris d'Airon Saint-Vaast et des oreilles de cochon\* à la place des pousses d'épinard et pour accompagner ce plat, une bière des 2 caps de la brasserie Noyon à Tardinghen.

\* les oreilles de cochon de la baie de Somme sont disponibles de mai à août.