

# CROMESQUIS D'ESCARGOTS À L'AIL DES OURS



CUISINE SAUVAGE

## Ingédients pour 25 personnes

Ingrédient	Quantité
Beurre	55 g
farine	55 g
fond de volaille	185 ml
Lait	185 ml
Crème	185 ml
escargots	25 (cuits au court bouillon)
Ail des ours	10 poignées ((à doser))

Panure : farine, blanc d'oeuf, chapelure panko mixée

huile végétale neutre	150 ml
Ail des ours	4 poignées ((à doser))
crème soja froide	50 ml
Moutarde	2 càc
sel	2 pincées
Vinaigre de cidre	1 càc

## Préparation

### 1. CROMESQUIS

---

### 2. Préparer un roux avec le beurre et la farine : faire fondre le beurre, ajouter la farine, mélanger et remettre sur le feu doux pour épaissir

---

3. Faire chauffer le fond de volaille avec le lait et la crème. Verser sur le roux et faire cuire le tout +- 5 minutes à feu moyen en fouettant continuellement

---

4. Ajouter à l'autre moitié l'ail des ours ciselé (rajouter plus d'ail des ours si nécessaire !). Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre, noix de muscade)

---

5. Placer un demi-escargot dans chaque demi sphère et couler la béchamel jusqu'au-dessus. Lisser et réserver au congélateur

---

6. Lorsque l'appareil est bien congelé, façonner les cromesquis en collant 2 demi-sphères ensemble et les paner à l'anglaise (faine puis blanc d'œuf puis chapelure). Replacer au congélateur jusqu'à l'envoi

---

7. Frire dans une huile à 170 °C. Dresser avec l'émulsion à l'ail des ours

---

## 8. EMULSION

---

9. Ciseler l'ail des ours et mixer avec l'huile. Monter aux mixer plongeant l'huile avec le reste des ingrédients

---

10. DRESSAGE : Placer un point d'émulsion sur l'assiette, y placer un cromesquis. Dresser un point d'émulsion par-dessus et un bouton floral d'ail des ours coupé en deux

---

11. Remarque : il est possible de garder les fibres récupérées lors de la filtration de l'huile dans un granola salé.

---