

CROMESQUIS D'ESCARGOTS À L'AIL DES OURS



Ingrédients 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 croustilles 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 croustille. 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.