

Cromesquis d'escargots petits gris, coulis d'ail des ours



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le beurre d'ail des ours :

2 oignons, 100g de beurre, 2 bottes d'ail des ours, 60g de chapelure de pain de mie fraîche, 30 escargots petit-gris cuits et décoquillés bien sûr, sel, piment d'Espelette

Pour la panure à l'anglaise :

2 œufs, 200g de chapelure, 100g de farine, 1 litre d'huile de friture

Pour le coulis de fenouil :

2 fenouils, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 1dl de Martini blanc, huile d'olive, assaisonnement, 1dl de crème

Les cromesquis :

Peler les oignons, les hacher finement et les suer dans une cuillère de beurre à feu doux.

Mixer le beurre pommade et l'ail des ours.

Ajouter aux oignons et laisser fondre doucement. Ajouter les escargots et la chapelure.

Mien mélanger. On doit obtenir une farce liée et souple.

Laisser prendre au froid 1 heure avant de former 12 boulettes de la taille d'un cochonnet de pétanque.

Laisser prendre au froid 1 à 2 heures avant de les paner à l'anglaise en les enrobant successivement de farine, d'œuf battu, de chapelure puis à nouveau dans l'œuf et la chapelure.

Le coulis de fenouil :

Emincer les fenouils et l'oignon. Les faire suer avec l'ail dans un fond d'huile d'olive.

Mouiller avec le Martini et de l'eau à hauteur. Assaisonner.

Cuire à feu fort 10mn et ajouter la crème. Mixer finement.

Finition :

Frir les cromesquis dans l'huile bouillante à 180° pour obtenir de belles boulettes dorées.

Répartir au fond des assiettes un fond de coulis de fenouil. Poser dessus 2 cromesquis.