

Cromesquis d'escargots de Romont à l'ail des ours

par Yoann Kauffmann, sous-chef, Croustillance Traiteur
(en partenariat avec Croque-Nature)

Ingrédients pour 80 pièces :

- | | |
|--|--------------------------------|
| - 1000 ml de lait écrémé | - 300 gr d'escargots de Romont |
| - 400 gr de roux blanc (50% farine 50% beurre) | - ail des ours émincé |
| - 450 gr d'Emmental râpé - Fromagerie Ermitage | - 2 jaunes d'œufs moyens |
| - Poivre, muscade | - 4 œufs moyens |
| - 100 gr de farine blanche ARO TSS | - 200 gr de chapelure |

PRÉPARATION

1. Préparer l'appareil

- > Réaliser le roux blanc avec 200 g de beurre et 200 g de farine.
- > Chauffer le lait puis le verser progressivement sur le roux en fouettant.
- > Cuire quelques minutes jusqu'à obtenir une béchamel lisse, homogène et sans goût de farine.

2. Ajouter les escargots

- > Incorporer les escargots de Romont égouttés et grossièrement hachés.
- > Ajouter l'ail des ours émincé, puis assaisonner avec le poivre et une pointe de muscade.

3. Lier

- > Ajouter l'Emmental râpé et mélanger jusqu'à homogénéité.
- > Hors du feu, incorporer les deux jaunes d'œufs.
- > Rectifier l'assaisonnement.

4. Refroidir et façonner

- > Débarrasser dans un récipient peu profond, filmer au contact et refroidir rapidement. >
- > Une fois l'appareil bien froid et ferme, portionner en 80 pièces régulières et façonner les cromesquis.

5. Paner à l'anglaise

- > Passer chaque cromesquis successivement dans la farine, les œufs battus puis la chapelure.
- > Veiller à obtenir une panure régulière et parfaitement fermée.

6. Cuire

- > Frire à 170-175°C jusqu'à obtention d'une panure dorée et croustillante.
- > Égoutter soigneusement sur papier absorbant.

7. Dressage

- > Servir immédiatement afin de conserver le contraste entre la panure croustillante et le cœur fondant.

Points de vigilance :

- > Refroidir suffisamment l'appareil avant le façonnage.
- > Maintenir la friture à 170-175°C.
- > La panure doit être parfaitement fermée.
- > La quantité d'ail des ours est à définir selon le goût recherché.



Croustillance Traiteur

Traiteur et créateur de saveurs

06 84 26 45 63 – info@croustillance.fr