L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Cromesquis d'escargots aux herbes

INGRÉDIENTS

- 3 douzaines d'escargots moyens
- 250 gr de beurre
- 1 botte de persil plat
- 1 branche d'estragon
- 1 cuillère à café de pastis
- 3 gousses d'ail blanchies 3 fois
- 100 gr d'échalote ciselée
- 500 gr de chapelure

PRÉPARATION

Préparation des escargots :
Faire poêler les escargots ainsi que les échalotes avec 50 gr de beurre. Saler, poivrer. Flamber au pastis. Réduire quelques minutes et réserver.

Préparation de la pâte :
Dans le bol du mixeur, hacher l'ail, le persil, l'estragon. Incorporer le reste de beurre, sel et poivre.

Réalisation de cromesquis :
A l'aide d'une poche, enrober la pâte autour des escargots pour complètement les cacher. Puis placer l'ensemble au frais jusqu'à ce que le beurre durcisse légèrement. Rouler les ensuite dans la chapelure. Façonner les pour réaliser une boule bien régulière avec chacune.
Les rouler dans la farine, les tremper dans l'oeuf battu puis dans la chapelure. Renouveler cette opération une deuxième fois, puis réserver au frais.

Cuisson :
Frire dans un bain de friture à 180° pendant 1 à 2 minutes maximum.Les placer sur du papier absorbant. Servir aussitôt en mise er bouche.

Bon appétit !

Anne Catherine

dans la catégorie : A partir de nos escargots au court-bouillon

Retrouvez cette recette : https://www.escargotiere.com/fr/recette/cromesquis-escargots-aux-herbes