

# Escargot en profiterole et crème d'ail

## Pour 50 mini profiteroles :

7,5 cl d'eau  
7,5 cl de lait  
1 pincée de sucre  
1 pincée de sel  
65 g de beurre  
85 g de farine  
4 petits oeufs  
QS de graines de pavot

1 tête d'ail  
15 cl de lait  
20 cl de crème fraîche liquide  
sel, poivre  
1 cuillère à café de maïzena  
3 jaunes d'oeuf  
QS de graines de pavot

50 escargots en conserve  
1 brin de thym  
1 brin de romarin  
quelques feuilles de sauge fraîche  
1 litre de bouillon de volaille  
Sel, poivre

## Préparation de la pâte à chou :

Mettre le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre dans une casserole, amener à ébullition.  
Tamiser la farine, l'ajouter en une fois dans la casserole, laisser épaissir à feu moyen.  
Retirer du feu, ajouter 1 oeuf, bien l'incorporer, faire de même avec le suivant, etc...  
Mettre la pâte dans une poche à douille, faire des petits tas de 1 centimètre. Penser à les espacer.  
Humecter les profiteroles avec un peu d'eau, saupoudrer de quelques graines de pavot.  
Enfourner dans le four préchauffé à 220°.  
Ouvrir une première fois la porte du four rapidement au bout de 15 minutes pour faire sortir la vapeur, puis 5 minutes plus tard la laisser entrouverte. Continuer la cuisson 5 minutes . Je les ai laissé cuire 25 minutes en tout.  
Laisser refroidir sur une grille.

### **Préparation de la crème d'ail :**

Peler une tête d'ail.

Dans une casserole mettre le lait, ajouter les gousses d'ail, laisser cuire 20 minutes à feu moyen en surveillant que le lait ne déborde pas.

Égoutter les gousses d'ail, les écraser, ajouter la crème, mixer au mixer plongeant.

Saler, poivrer, ajouter la maïzena et les jaunes d'oeuf.

Monter la sauce au bain marie avec un fouet.

Lorsqu'elle a épaissi, arrêter la cuisson, réserver au chaud.

### **Préparation des escargots :**

Mettre le bouillon dans une casserole, ajouter le thym, le romarin, la sauge, sel et poivre. Amener à ébullition, plonger les escargots, laisser cuire 5 minutes, égoutter.

### **Préparation des profiteroles :**

Couper le haut de chaque profiterole, réserver les couvercles.

Mettre la crème d'ail dans une poche à douille, en déposer sur chaque chou, poser un escargot puis encore un peu de crème d'ail, terminer par quelques graines de pavot. Remettre le chapeau.

Servir aussitôt.