PROFITEROLES D'ESCARGOTS EN PERSILLADE DOUCE

10 personnes

LHO
LYCÉE HÔTELIER DE L'ORLÉANAIS

125 rue Claude Debussy
45160 Olivet
Réservation Restaurants d'application :
02 38 63 49 16

DENRÉES	Unités	Quantités
PATE A CHOUX		
Eau	L	0.250
Beurre	Kg	0.080
Sel	Kg	QS*
Farine	Kg	0.125
Œuf	Pièce	4
RAGOUT D'ESCARGOTS		
Escargots	Douzaine	1
Ail	Tête	1
Crème liquide	L	0.400
Persil	Botte	1
Sel	Kg	QS*
Piment d'Espelette	Kg	QS*
*QS = quantité suffisante		

TECHNIQUE

1/Réaliser la pâte à choux
-Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le beurre coupé en petits morceaux et le sel
-Hors du feu, ajouter le farine d'un coup et mélanger pour obtenir une pâte
-Dessécher sur le feu en mélangeant vigoureusement jusqu'à ce que la pâte ne colle plus au récipient
-Dans un cul de poule froid, faire refroidir la pâte à choux
-Ajouter les œufs un par un
-Dresser les choux sur une plaque à pâtisserie à l'aide d'une poche ou d'une cuillère. Prévoir 3 choux/personne.
-Cuire au four à 200°C pendant 20 min

2/Réchauffer le ragout d'escargots

3/Réaliser la crème de persillade
-Blanchir l'ail 3 fois
-Cuire les gousses d'ail blanchies dans la crème. Mixer
-Cuire les feuilles de persil dans de l'eau bouillante salée pendant 10 min. Egoutter et mixer.
-Ajouter la pulpe de persil dans la crème d'ail
-Ajuster l'assaisonnement

4/Dresser
-Ouvrir le chou en 2
-Garnir avec des escargots et de la crème de persillade
-Fermer avec le chapeau