



# Croquettes de chèvre frais, escargots et volaille



Amuse-bouche



4



20 min



Viognier blanc

## Ingrédients

- 1 chèvre frais de 60 g environ
- 60 g d'escargots
- 60 g de cuisse de volaille
- 2 tiges de coriandre
- 2 tiges de cive (variété de cébette ou ciboulette)
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 bâton de citronnelle
- Pour paner les croquettes :
  - 2 jaunes d'oeuf
  - 100 g de chapelure de riz
- Pour le jus de roquette :
  - 1 belle poignée de roquette
  - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
  - 1 cuillère à soupe d'eau
  - Sel de céleri

### Pour les croquettes :

- ▶ Concassez les escargots.
- ▶ Rôtissez la volaille avec de la citronnelle et de l'ail, côté peau, à feu doux et à couvert.
- ▶ Faites sauter les escargots avec de l'échalote émincée.
- ▶ Emincez la volaille, en morceaux de la taille des escargots.
- ▶ Incorporez la volaille et les escargots avec le fromage de chèvre, la coriandre et la cive ciselée.
- ▶ Assaisonnez.
- ▶ Façonnez en boulettes de 20 à 25 grammes chacune et panez-les.
- ▶ Pour le jus de roquette :
  - ▶ Mixer la roquette avec de l'huile d'olive, l'eau et le sel de céleri.
  - ▶ Assaisonnez la cordifole avec l'huile d'olive ou de curcuma.
  - ▶ Faites frire les croquettes pendant 2 minutes.
  - ▶ Pour le montage :
    - ▶ Disposez la cordifole, le jus de roquette, les croquettes et un filet d'huile de curcuma ou d'olive.

Maryse Desbois

Publié sur le site de l'Earl les Chênes : <http://perso.wanadoo.fr/earl.leschenes/cariboost1/>

Le lundi 12 septembre 2005.