

Croquettes de risotto aux escargots

Pour une douzaine de croquettes
600 g de risotto cuit dans les règles de l'art
12 gros escargots de Bourgogne
80 g de beurre persillé d'escargots
240 g de chapelure maison
6 brins de persil
1 œuf
40 g de farine
Pour le pesto persillé
30 g de pignons de pin
40 g de parmesan
1 gousse d'ail
8 brins de persil
4 cuillerées à soupe d'huile d'olive

Mixez grossièrement la chapelure avec le persil.
Dans une première assiette creuse, disposez la farine.
Dans une deuxième assiette creuse, battez l'œuf avec un peu d'eau. Versez la chapelure au persil dans la troisième assiette creuse.

Laissez ramollir le beurre d'escargots. Partagez-le en une douzaine de portions. Dans votre paume, disposez une boule de riz de la taille d'un petit abricot. Creusez une cavité avec vos doigts et glissez un escargot et une portion de beurre persillé. Reformez la boule en l'humidifiant légèrement.

Confectionnez le pesto : mixez les pignons, le parmesan, la gousse d'ail dégermée et le persil en versant peu à peu l'huile d'olive. Réservez au frais.



Passez chaque boule de riz dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure persillée. Enfouissez les croquettes une douzaine de minutes à 200°C et servez-les avec un peu de pesto persillé.

PS : Pour la réussite de cette recette, il est essentiel que le risotto soit moelleux. Si vous l'avez conservé au réfrigérateur, pensez à le sortir au moins une heure avant de façonner les croquettes. Et pour la chapelure, optez pour une fabrication maison pour obtenir une chapelure grossière qui sera très croustillante.