

Feuilletés aux escargots

Ingrédients

24 escargots des Escargots malins
25g de beurre de la Fromagerie du Buisson Blanc
1/2 bouquet de persil plat
1 gousse d'ail (ou 2 suivant les goûts) de Christian Féral
1 rouleau de pâte feuilleté



Préparation

Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
Dérouler la pâte feuilleté, réaliser des étoiles ou des carrés de pâte.
Mixer le beurre avec le persil plat et la gousse d'ail.
Déposer sur chaque étoile ou carré un escargot et une noisette de beurre persillé.
Replier 2 branches de l'étoile ou les coins du carré sur l'escargot.
Enfourner pour 15 min
Se mange tiède en apéritif.

Si vous faites vous-même la pâte feuilleté, il est plus intéressant d'incorporer l'ail et le persil à la pâte.

Pour ceux que l'escargot entier dérange:

Dans un bol mixeur, mettre les escargots, le beurre, le persil et la gousse d'ail épluchée. Mixez jusqu'à l'obtention d'une préparation fine et homogène.
Etaler la préparation sur la pâte feuilletée. La rouler (comme un escargot) et la mettre au frais pendant 30 min.
Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
Découper le rouleau de pâte en tranches et les disposer sur une plaque allant au four.
Enfourner 15min.