

Feuilletés d'escargots aux girolles

Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

54 escargots de Bourgogne

300 g de girolles fraîches ou congelées

100 g de crème fraîche

1 oeuf

300 g de pâte feuilletée pur beurre en bloc (je conseille plus 500 g)

Pour le beurre d'escargots :

200 g de beurre

20 g d'ail

30 g d'échalotes

2 c à s de persil plat ciselé

Sel et poivre du moulin

Étendre la pâte feuilletée sur le plan de travail fariné et découper 6 rectangles ou 6 ronds. Faire avec un couteau au centre de chacun d'eux un couvercle en appuyant légèrement. Avec un pinceau dorer le dessus à l'oeuf battu et cuire à four préchauffé à 210° pendant 15 mn (adapter suivant le four). Pour la technique de cuisson des bouchées feuilletées voir sur ce lien ICI la technique est la même quelle que soit la forme des bouchées. Sortir les feuilletés du four et laisser refroidir, puis avec un couteau retirer le couvercle dessiné préalablement si vous n'avez pas fait comme sur la vidéo mais en marquant le couvercle au couteau.

Rincer les escargots à l'eau chaude. Si elles sont fraîches nettoyer les girolles et les couper grossièrement.

Préparer le beurre d'escargots en malaxant le beurre mis à température ambiante avec l'ail, les échalotes, sel et poivre.

Dans une casserole mettre les escargots avec les girolles, le beurre, la crème et porter à ébullition, assaisonner et cuire 2 mn. Arrêter le feu et ajouter le persil ciselé. Mettre 9 escargots ans chaque bouchée feuilletée et courir avec la sauce au girolles. Remettre les couvercles et passer 5 mn à four à 210°. Servir immédiatement.

Vin conseillé : un Chablis

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>