

Feuilleté d'escargot

CUISIMAGES

Réf :
1206

Type :
Entrée
chaude

Préparation :
30 min
Repos:

Cuisson :
8+15+5 min
A 200°C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 48 escargots cuits
- 3 œufs
- 1 pâte feuilletée
- 6 noix
- 5 gros champignons de Paris
- 3 gousses d'ail / 1 échalote
- 2 cuillères à soupe de persil
- 200 g de beurre
- ½ verre de vin blanc
- 2 cuillères à soupe de lait
- Sel et poivre du moulin



Pelez les gousses d'ail et hachez les finement.

Préparez le beurre d'escargot :

Ecrasez à la fourchette 180 g de beurre afin de former une pommade. Ajoutez l'ail, le persil haché. Salez, poivrez et mélangez bien les ingrédients. Réservez au frais.



Pelez et hachez finement l'échalote.

Dans une poêle, faites fondre le reste de beurre, puis faites suer l'échalote 3 min sur feu moyen.

Ajoutez les escargots et enrobez les de matière grasse à l'aide d'une spatule en bois.

Ajoutez les champignons, laissez cuire 5 min sur feu moyen. Salez et poivrez. Couvrez afin de maintenir chaud.



Formez des escargots en pâte feuilletée.

Au centre de chaque feuilleté, mettez des lentilles afin d'empêcher la pâte de gonfler pendant la cuisson. Badigeonnez l'escargot avec 1 jaune d'œuf délayé avec 2 cuillères à soupe de lait (sans faire couler sur les bords).



Enfournez à mi hauteur pendant 15 min à 200°C.

Pendant ce temps, préparez un sabayon :

Dans un récipient au bain marie frémissant légèrement, travaillez au fouet 2 jaunes d'œufs et le vin blanc...



... jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Eteindre le feu et incorporez doucement le beurre d'escargot au sabayon. Mélangez délicatement.

Préchauffez le four en position grill.

Otez les lentilles des escargots en pâte feuilletée.

Mettez à la place le mélange escargot/champignon, recouvert d'une louche de sabayon.



Enfournez 5 min, ajoutez 3 cerneaux de noix et servez.



Conseils
Variante
Vins

Très important : le bain marie pour le sabayon ne doit pas bouillir, il doit frémir.

Bourgogne pinot noir