

Feuilleté d'escargot

CUISIMAGES

Réf :
6537

Type :
Amuse-
bouches

Préparation :
45 min
Repos:

Cuisson :
8+15+5 min
A 200°C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 24 escargots cuits
- 2 œufs
- 1 pâte feuilletée
- 2 gousses d'ail
- 1/2 échalote
- 60 gr de persil (1/4 de botte environ)
- 100 g de beurre
- 1/2 verre de vin blanc
- Sel et poivre du moulin

CUISIMAGES
Recettes de
cuisine en images
www.cuisimages.com

CUISICOURS
Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



Pelez les gousses d'ail et enlevez le germe.

Préparez le beurre d'escargot :

Dans un robot, mettez le beurre ramolli, l'ail et le persil puis salez et poivrez. Hachez très finement pour que l'appareil ressemble à une pâte. 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. Ajouter une lichette de vin blanc.

Rincez les escargots à l'eau froide. Ajoutez les escargots et enrobez-les de matière grasse à l'aide d'une spatule en bois. Salez et poivrez. Couvrez afin de maintenir chaud.



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 à 200°C



Formez 24 tartelettes en pâte feuilletée.

Mettez un escargot par tartelette



Rajoutez l'appareil beurre Ail persil sur les escargots

Enfournez 15 min, et servez chaud.



Conseils
Variante
Vins

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

Apéritif