

Petits feuilletés aux escargots

🍴 4 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 15m

🌾 gluten 🥚 œufs 🥛 lait 🐌 mollusques

Bouchées feuilletées en vol-au-vent miniatures (fond + anneau), garnies chacune d'un escargot et de beurre persillé à l'ail et aux échalotes. Recette de fête, préparation en deux temps.

France

INGRÉDIENTS

□ pâte feuilletée	250 g	□ gousses d ail, <i>hachées</i>	2
□ jaune d œuf, <i>battu</i>	1	□ bouquet de persil, <i>ciselé</i>	1
□ beurre, <i>en crème</i>	200 g	□ noix	
□ échalotes, <i>hachées</i>	2	□ escargot en boîte	24

PRÉPARATION

— Bouchées feuilletées —

1. Préchauffer le *four* à 210 °C (thermostat 7).
2. Étaler la *pâte feuilletée* sur 3 mm d'épaisseur. Avec un *emporte-pièce* de 4 cm de diamètre, découper 48 ronds.
3. Disposer 24 ronds sur une *plaque de cuisson* humidifiée. Les dorer au *jaune d œuf*.
4. Avec un emporte-pièce de diamètre inférieur, découper des ronds dans les 24 cercles restants pour obtenir des anneaux. Les superposer bord à bord sur les fonds. Dorer au jaune d'œuf.
5. Cuire au four pendant 15 minutes.

— Beurre d'escargot et montage —

6. Pendant ce temps, travailler le *beurre* en y incorporant les *échalotes*, les *gousses d ail* et le *bouquet de persil*. Assaisonner de sel, poivre et une pincée de *noix* de muscade râpée. Mettre le beurre dans une *poche à douille*.
7. Recreuser chaque bouchée avec la pointe d'un couteau. Placer un *escargot en boîte* dans chaque bouchée et remplir de beurre d'escargot.
8. Au moment de servir, passer les bouchées 2 minutes à four chaud et servir aussitôt.