

## Feuilletés d'escargots aux herbes



Préparation 20 mn

Cuisson 15 mn ( 30 )

Repos au congélateur ( je les ai laissés 2 h )

Pour une trentaine de feuilletés :

1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre

150 g d'escargots cuits

8 gousses d'ail ( j'en ai mis 6 )

Herbes en mélange ( aneth, persil, menthe, estragon coriandre ) 1/2 botte de chaque

30 g de beurre

1 oeuf

Sel fin de Guérande et poivre du moulin

Rincer et hacher grossièrement les herbes. Peler l'ail , le dégermer si ce n'est pas de l'ail nouveau, le hacher.

Dans une poêle faire chauffer le beurre et faire revenir à feu doux l'ail, les herbes et les escargots. Assaisonner.

Mettre le tout dans un mixer et mixer par impulsion ( fonction pulse ) pour garder des petits morceaux. Réserver au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Dérouler la pâte, l'affiner légèrement au rouleau à pâtisserie et découper 3 rectangles de 20 x 10 cm ( je n'ai pas affiné la pâte que je trouvais suffisamment fine et ai découpé 2 grands rectangles de 10 cm de large ). Badigeonner à l'oeuf battu un bord long de chaque rectangle, poser à côté un boudin de farce et rouler la pâte sur la farce. Couper l'excédent de pâte, badigeonner d'oeuf battu les 2 rouleaux et les mettre au congélateur pour les durcir et faciliter la découpe ( je les ai laissés 2 h).

Au moment du service préchauffer le four à 200° et couper les rouleaux en tranches de 1,5-2 cm de large. Poser ces tranches sur la plaque du four recouverte de papier cuisson en les espaçant ( ou prendre une plaque antiadhésive ou une feuille silicone ) en les mettant côté tranché sur la plaque et cuire 10 mn. ( il a fallu 25 mn dans mon four mais je pense que tout dépend du temps de congélation des rouleaux ). Servir tiède à l'apéritif.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>