



Feuilletés d'escargots

Pour 4 personnes

INGREDIENTS:

- 300 g de pâte feuilletée
- 2 douzaines d'escargots au court-bouillon
- 800 g d'oignons
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 cuillerées à soupe de ciboulette hachée
- 1 échalote
- 20 g de beurre
- 5 cl de vin blanc sec
- 1 pincée de quatre épices, sel, poivre

PREPARATION:

Etaler la pâte feuilletée au rouleau puis tailler quatre petits carrés de 10 cm de côté environ. Prédécouper quatre couvercles. Empiler deux par deux puis cuire cette pâte thermostat 8 (240°C) pendant 15 mn sur une plaque à four beurrée. Dégager les couvercles et découvrir les cavités.

Peler, émincer et faire étuver les oignons à feu très doux dans 10 g de beurre et le vin blanc. Laisser cuire 20 mn. Peler l'échalote puis l'émincer.

Ouvrir la boîte d'escargots, les égoutter puis les faire sauter dans 10 g de beurre avec les échalottes émincées. Saler et poivrer.

Quand les oignons sont translucides, les passer au mixeur pour les réduire en purée fine. Ajouter à cette purée la crème fraîche, les escargots et l'échalote, les quatre épices, le sel, le poivre et la ciboulette hachée.

Garnir les feuilletés de cette préparation très chaude et servi aussitôt.