

AUMONIERES AU BEURRE D'ESCARGOT



Pour 4 personnes

Cliquez sur la zone en rouge pour visualiser le produit ou la recette



Préparation: ~45mn

Cuisson : ~15/20 mn



2 pâtes feuilletées de 230g, 72 escargots cuits au **court bouillon** , 150g de **beurre d'escargots**, 2 jaunes d'œufs, 1 cuillère à café de pastis

Prévoir 6 aumônières par personne



- Découpez des carrés de 8 cm environ de pâte feuilletée.
- Dans chaque carré, disposez trois escargots de Bourgogne avec une noix de beurre persillé auquel vous aurez rajouté une cuillère de pastis.
- Refermez délicatement les bords de chaque aumônière avec un pinceau et un petit peu d'eau.
- Dorer les aumônières avec du jaune d'oeuf.
- Cuisson à four chaud sur plaque et papier cuisson, 180°C thermostat 6 environ 15/20mn.
- Servez chaud .



Vous pouvez servir avec une petite salade de frisée aux lardons

court bouillon



Retour recette

