



FEUILLETÉ D'ESCARGOTS

Ingrédients pour 4 portions :

Pâte feuilletée		600 g
Escargots		24 un.
Échalote sèche hachée		15 m
Huile d'olive ou beurre	1	15 ml
Crème 35 (ou sauce Béchamel)		250 ml
Fromage raclette Wabassee		100 g
Fine fleur d'ail de la Tapani		10 ml
Vin blanc William		100 ml

Méthode :

1. Chauffer le four à 425 f
2. Abaisser la pâte feuilletée en 4 rectangles de 5cm x 7cm – badigeonner d'œuf battu avec un peu d'eau et laisser reposer au froid - 15 min.
3. Cuire les pâtes pendant 10 minutes ou jusqu'à coloration – abaisser la température à 350f pour terminer la cuisson interne pendant 5 min. – réserver
4. Dans un poêlon chauffer le corps gras, ajouter les escargots préalablement rincés et asséchés
5. Ajouter l'échalote - assaisonner et déglacer avec le vin blanc – laisser réduire de ½
6. Ajouter la crème et laisser réduire jusqu'à consistance onctueuse (1 à 2 min); (si vous utiliser la sauce Béchamel ne pas faire réduire)
7. Abaisser le feu et ajouter le fromage râpé ou coupé en petits cubes. Laisser fondre dans la sauce
8. Avant de servir ajouter la fleur d'ail.
9. Ouvrir le feuilleté en ½ et le farcir avec les escargots et un peu de sauce – refermer et disposer le reste de la sauce autour.

BON APPÉTIT ! Normand Jasmin - Enseignant en cuisine

