

Bouchées aux escargots

(ou Petits Fours de Bourgogne)

Pour 48 bouchées

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 200g d'escargots de Bourgogne
- 10g de beurre
- 20g d'ail (soit 3 gousses)
- 20g de persil frisé
- Sel & Poivre
- 120g de farine T55
- 5g de levure chimique
- 2 œufs moyens
- 16cl de lait
- 60g de beurre fondu
- 20g d'oignons frits (facultatif)



Ustensiles spécifiques : une poêle et des moules mini-bouchées !

Réalisation :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Faire poêler les escargots 2 min avec les 10g de beurre, l'ail et le persil hachés.
- Assaisonner et répartir dans les empreintes.
- Dans un récipient, mélanger la farine avec la levure et faire un puits.
- Au centre, ajouter les œufs, le lait, le beurre fondu refroidi puis assaisonner.
- Mélanger petit à petit afin d'éviter les grumeaux.
- Placer les empreintes sur une plaque perforée puis y répartir l'appareil.
- Parsemer d'oignons frits (facultatif).
- Cuire au four pendant 15 min environ.

Bon appétit !!!!