

Corolles d'escargots au Petit Billy & persillade

Pour 22 bouchées

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 1 petite boîte d'escargots en conserve
- 6 feuilles de brick
- 50g de beurre d'escargots ailé et persillé
- 200g de fromage frais Petit Billy
- 3 œufs
- 3 gousses d'ail
- 20cl de crème liquide
- 3cs de persil



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un presse-ail, un pinceau de cuisine et des moules mini-muffins !

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Egoutter les escargots et les essorer légèrement dans du papier absorbant.
- Dans un cul de poule, écraser le fromage à la fourchette avec les 3 cs de persil ciselé.
- Ajouter les 3 gousses d'ail préalablement dégermées et passées au presse-ail.
- Incorporer les 3 œufs, un à un, en mélangeant bien.
- Ajouter la crème liquide pour obtenir un mélange homogène.
- Saler et poivrer.
- Faire fondre doucement le beurre d'escargot.
- Décoller les feuilles de bricks de leur papier de protection.
- Couper les feuilles en 2 puis chaque moitié en 3.
- Badigeonner au pinceau chaque triangle de beurre persillé fondu.
- Dans chaque empreinte à mini-muffin, déposer en quinconce 2 triangles de brick,
- Mettre 2 ou 3 escargots dans chaque corolle et verser dessus le mélange œuf+crème+fromage.
- Cuire 15 min.
- Laisser reposer quelques minutes avant de démouler.

Bon appétit !!!!