

Escargots Boursin, chorizo et olives

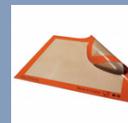
8 feuilletés

🕒 Préparation : 10 min - Cuisson : 15 min

Moule utilisé : Toile siliconée de Guy Demarle

Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

- 1 pot de Boursin
- 10 tranches de chorizo
- 2 belles poignées d'Emmental râpé
- 1 jaune d'œuf ou du lait
- Quelques olives noires dénoyautées
- 1 Pâte feuilletée

Réalisation

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Poser la toile siliconée sur la plaque aluminium perforée.
3. Dérouler la pâte feuilletée et tartiner toute la pâte de Boursin.
4. Placer les tranches de chorizo dessus.
5. Parsemer d'emmental râpé.
6. Ajouter quelques olives noires ou vertes coupées en deux.
7. Rouler la pâte sur elle-même sans trop serrer.
8. Couper des tronçons d'environ 2 à 3 cm puis les placer sur une toile de cuisson.
9. Badigeonner les feuilletés de jaune d'œuf battu ou de lait.
10. Enfourner pour environ 15 minutes et déguster chaud.