

# *Escargots à la crème de marron et aux amandes*

## *Pour 12 escargots*

*Pour la pâte*

*190g de farine*

*13g de sucre en poudre*

*1 cuil à café de sel*

*8g de poudre de lait*

*13g de levure fraîche*

*1 œuf*

*60g d'eau*

*20g de beurre mou*

*125g de beurre froid*

*1 jaune d'œuf pour la dorure*

Mélangez la farine, le sucre, le sel, la poudre de lait et la levure fraîche, ajoutez l'œuf et l'eau puis malaxez à la main. Quand la pâte est homogène ajoutez le beurre mou et continuez de mélanger à la main.

Quand vous avez une pâte homogène et élastique formez un rectangle, enveloppez-la dans un film alimentaire et laissez-la reposer au frigo pendant 1h30.

Sortez la pâte du frigo étalez-la en lui donnant une forme rectangulaire sur une épaisseur d'environ 7 mm.

Étalez le beurre froid de sorte qu'il soit de même largeur que la pâte mais de la moitié de sa longueur.

Pour le pliage de la pâte voir [ici](#) c'est le même déroulement et temps de repos que pour les croissants.

Une fois les opérations de pliage terminées étalez la pâte bien froide pour obtenir un rectangle de 4 mm d'épaisseur.

Étalez la crème de marron sur la pâte en laissant une bande de pâte libre de 1,5 cm de large. Ajoutez les noix de pécan concassées.

Humidifiez la bande de pâte libre.

Roulez la pâte en partant du côté opposé à la bande humidifiée en la serrant la plus possible.

Fermez le boudin de pâte par le côté humide et placez le au congélateur pendant 30 minutes.

A la sortie du congélateur découpez la pâte en tronçons de 2 cm de large.

Déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, passez deux couches de dorure (jaune d'œuf battu) en les espaçant de 10 minutes. Laissez pousser à température ambiante pendant 2h30 au minimum.

Une fois les escargots bien gonflés préchauffez le four à 180°C.

Enfournez en four chaud à 180°C pendant 12 minutes.