

CROISSANTS APERO AUX ESCARGOTS



Ingrédients:

- 1 **pâte feuilletée**
- pour le beurre d'escargots:
- 3 gousses d'ail
- 2 échalotes
- persil
- 200 g de beurre salé
- poivre
- 8 gros escargots

Préparation :

- mettre les ingrédients dans le bol, sauf le beurre
- puis régler 5 secondes à vitesse 5
- ajouter le beurre en petits morceaux
- puis mixer quelques secondes à vitesse 8
- préparer la pâte feuilletée
- préchauffer le four à 190°
- étaler la pâte feuilletée sur le croissant party et à l'aide du rouleau à pâtisserie découper la pâte en partant du centre vers les bords (les triangles sont ainsi découpés)
- retirer l'excédent de pâte tout autour
- répartir le beurre d'escargots sur la pâte

- couper les escargots en deux et les répartir sur les triangles de pâte
- rouler les croissants
- déposer les croissants sur une feuille de cuisson silicone ou du papier sulfurisé
- les dorer avec un jaune d'oeuf délayé dans 15 ml d'eau
- faire cuire 20 minutes

Conseil :

- je congèle les croissants crus avant de les badigeonner à l'œuf et je les sors du congélateur 30 minutes avant de les passer au four