

🍷 *Brioche aux escargots* 🍷

🍷 *INGREDIENTS pour 4 brioches* 🍷

Pâte à brioche :

Appareil

- 125 g de farine
- 50 g de beurre
- 1,5 œuf
- 5 g de levure de boulanger
- 5 g de sucre
- sel

Beurre d'escargots

- 100 g de beurre
- ½ bouquet de persil
- 3 gousses d'ail
- Sel, poivre
- 24 escargots moyens

Délayer la levure dans très peu d'eau.

Dans un saladier, faire une fontaine avec la farine, le sel et le sucre.

Ajouter la levure au centre et un œuf, tourner avec les doigts de manière à incorporer la farine petit à petit.

Ajouter l'autre moitié d'œuf, tourner à nouveau et pétrir la pâte dès que possible avec la main quelques minutes jusqu'à ce qu'elle ne colle plus au saladier.

Étaler un peu le pâton, ajouter le beurre en morceaux et la moitié du persil et de l'ail, que vous aurez préalablement haché. Pétrir à nouveau jusqu'à ce que le mélange devienne bien homogène. Réserver au chaud (30 à 35°) pendant 1 h30 environ avec un linge dessus.

Confectionner le beurre d'escargots :

Pétrir le beurre avec le reste de l'ail et persil + sel et poivre jusqu'à homogénéité du mélange.

Couper le beurre en 4 parties égales et incorporer à l'intérieur de chaque partie 6 escargots.

Former une boule le plus rond possible. Bloquer au freezer jusqu'à congélation.

Fariner le poste de travail. Étaler la pâte à brioche au rouleau, la séparer en 4 parts égales, la dorer au jaune d'œuf. Sur chaque partie, poser une boule d'escargots congelée et recouvrir avec la pâte en faisant le tour.

Disposer dans des moules à brioches beurrés ; Réserver 5 minutes à température ambiante et enfourner dans un four préchauffé à 180° environ 10 minutes.

A la sortie du four, arroser les brioches avec le beurre échappé. Servir tout de suite.

Accompagnement salade : sauce au Xérès.