

Feuilleté d'escargots à la crème d'ail

INGREDIENTS

- 2 douzaines d'escargots de Bourgogne
- 2 morceaux de feuilletage
- 5 cl de vin blanc
- 1/2 gousse d'ail
- Persil
- 30 cl de crème fraîche
- Sel, poivre, thym, laurier

Bien égoutter les escargots de la boîte et les faire bouillir quelques secondes avant de les préparer.

Faire réduire l'ail, préalablement ciselé, dans le vin blanc. Réduire à sec. Ajouter le crème fraîche et les escargots, le thym, le laurier. Laisser mijoter jusqu'à consistance voulue, ou lier à la maïzena. Rectifier l'assaisonnement. Sortir thym et laurier. Ajouter le persil juste avant de servir et de l'ail selon votre goût

Couper 2 bouts de feuilletage (5x10cm). Ne pas piquer. Le faire cuire au four préchauffé 200° environ 15 mn.

Quand il a bien gonflé, le couper en 2 dans l'épaisseur et dresser les escargots bien chauds à l'intérieur.