L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Chausson d'escargots

Pour 3/4 pers. | Préparation : 25 mins.

INGRÉDIENTS

- 1 salade verte et sa vinaigrette
- 1 bocal de 250g de Fricassée d'escargots aux herbes ou de Matelote d'escargots à l'Arbois Pupillin (Spécialité de L'escargotière BONVALOT)
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf pour dorer
- sel poivre
- Pour la pâte à chausson
- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 2 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel
- 1/2 dl d'eau

PRÉPARATION

Mettre la farine dans une terrine, incorporer l'œuf puis le beurre et enfin le sel dissous dans 1/2 dl d'eau

Poser la pâte sur une planche, écraser la portion par portion avec la paume de la main, répéter l'opération une deuxième fois. Façonner une boule, laisser reposer 2 heures dans une terrine recouverte d'un torchon mouillé.

Préchauffer votre four Th 6/7 (200°C)

Etaler la pâte assez finement, puis découper des disques de 15 cm de diamètre

Ouvrir le bocal de fricassée d'escargots, ajouter un œuf assaisonné de sel et de poivre à cette préparation. La répartir ensuite sur chaque disque de pâte, mouiller les bords et replier en deux. Souder les bords en appuyant du bout des doigts. Poser sur une plaque à pâtisserie beurrée et farinée, badigeonner la surface de jaune œuf dilué dans un peu d'eau et enfourner pour 25 à 30 minutes.

Servir en entrée avec une salade vinaigrée.

Bon appétit !

Anne Catherine

dans la catégorie : A partir de nos plats cuisinés

Retrouvez cette recette : https://escargotiere.com/recette/chausson-escargots