L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Feuillantines d'escargot au Comté

Pour 4 pers. | Préparation : 15 mins.

INGRÉDIENTS

- 1 bocal d'escargots en matelote ou autre plat cuisiné de l'escargotière BONVALOT au choix
- 2 oeufs
- 100g de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 100 g de comté
- 30 g de cerneaux de noix
- 2 pincées de sel

PRÉPARATION

Allumer votre four.
Dans un petit saladier mélanger au fouet les 2 oeufs entiers, les 130 g de farine, le sel et les deux cuillères d'huile. La pâte doit être remuée le moins possible et bien lisse.

Sur une plaque beurrée, disposer la pâte en fines petites galettes de 6 cm de diamètre, en prévoir 2 par personne, saupoudrer ensuite de noix hachées et de comté râpé.

Faire cuire à four chaud (210° - Th 6-7) pendant 10 minutes environ.

Pendant ce temps, réchauffer dans une casserole à feu doux le contenu du bocal d'escargots.

Mise en assiette: Poser au centre de l'assiette une feuillantine à sa sortie du four, disposer les escargots chauds et leur accompagnement dessus, puis à nouveau une feuillantine.

Servir aussitôt

Bon appétit !

Anne Catherine

dans la catégorie : A partir de nos plats cuisinés

Retrouvez cette recette : https://escargotiere.com/recette/feuillantines-descargot-comte