L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Feuilleté d'escargots à la mousse d'oignon

Pour 4 pers. | Préparation : 5 mins.

INGRÉDIENTS

- 1 bocal de 5 dz d'escargots au court bouillon
- 300g de pâte feuilletée
- 800g d'oignons
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 échalote 20 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de ciboulette hachée
- 12 cl de vin blanc (chardonnay du Jura)
- 1 pincée de 4 épices
- sel, poivre

PRÉPARATION

Etaler la pâte feuilletée sur 5 mm d'épaisseur, découper ensuite 4 carrés de 10 cm de côté (avec un couteau bien aiguisé pour ne pas écraser les bords du feuilleté qui aurait sinon du mal à lever régulièrement).

Disposer les carrés sur une plaque beurrée et les cuire 15 mn (Th 8-240°). Après cuisson réaliser une ouverture en cercle (garder le chapeau qui servira à refermer le feuilleté). Peler, émincer, faites étuver les oignons à feu très doux dans 10g de beurre et le vin blanc. Laisser cuire 20mn.

Peler l'échalote, l'émincer et la faire revenir avec 10 g de beurre, puis ajouter les escargots égouttés, saler, poivrer. Quand les oignons sont translucides, les passer au mixer pour les réduire en purée fine. Ajouter à cette purée la crème fraîche les escargots sautés à échalote, les 4 épices, sel poivre du moulin et la ciboulette hachée.

Garnir les feuilletés de cette préparation très chaude et servir aussitôt

Bon appétit !

Anne Catherine

dans la catégorie : A partir de nos escargots au court-bouillon