L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Cassolette d'escargots soufflés

Pour 2 pers. | Préparation : 10 mins.

INGRÉDIENTS

- 1 bocal d'escargots cuisinés au choix Escargots poêlés au vin jaune & morilles ou matelote d'escargots ou fricassée d'escargots ou cassolette d'escargots au Savagnin ou escargots à la crème d'ail des ours. (spécialité de l'escargotière BONVALOT)
- 2 carrés de pâte feuilletée
- 1 oeuf battu

PRÉPARATION

Répartir le contenu du bocal dans 2 caquelons en terre allant au four, badigeonner le bord des caquelons avec l'œuf battu et coller dessus une feuille de pâte feuilletée.

Badigeonner un peu d'œuf sur la pâte pour la coloration.

Passer 15 minutes à four chaud (210°) pour faire gonfler et colorer

Servir aussitôt

Bon appétit !

Anne Catherine

dans la catégorie : A partir de nos plats cuisinés