

Feuilleté d'escargots au coulis de persil plat



Préparation et cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 rectangles de feuilletage pur beurre de 5 x 13 cm
4 douzaines d'escargots
1 c à s d'échalotes hachées
1 c à s de persil plat ciselé
20 g de beurre
1 c à c d'ail haché
15 cl de crème liquide
10 cl de vin blanc sec

Pour le coulis de persil plat :

10 brins de persil plat
1/2 oignon
2 gousses d'ail
10 cl de crème liquide
10 cl de bouillon de volaille

Cuire les rectangles de feuilletage 15 à 20 mn à 200°.

Préparation du coulis de persil : équeuter et hacher grossièrement le persil plat. Faire revenir le 1/2 oignon haché et les 2 gousses d'ail hachées dans le beurre, ajouter le persil. Mouiller avec le bouillon de volaille et les 10 cl de crème et laisser bouillir 5 mn. Assaisonner et mixer la préparation. Réserver le coulis.

Dans une poêle faire revenir les échalotes et l'ail dans le beurre, déglacer avec le vin blanc, laisser réduire et ajouter les escargots, la c à s de persil et les 15 cl de crème. Couper les feuilletés une fois cuits dans l'épaisseur et les garder au chaud dans le four éteint.

Pour le service répartir les escargots dans 4 demi-feuilletés, mettre la sauce et recouvrir avec les autres demi-feuilletés.

Décorer l'assiette avec un cordon de coulis de persil et servir sans attendre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>