

Cuisine : les escargots

par Anita Bölcs

3-4P 5-6P 7-8P

Temps : 45 min



Pâte levée pour 8 escargots (ou la pâte à tresse proposée par Lysiane)

- 500g farine blanche ou bise
- 1 ¼ cc de sel
- 1 cs de sucre
- 1 sachet de levure séchée (ou un cube de levure fraîche)
- 3 dl de lait tiède
- 60 g de beurre

Mets tous les ingrédients dans un pétrin durant 8 min.

Ou mélange à la main la farine, la levure, le sucre et le sel dans un bol en faisant un creux au milieu.

Fais tiédir le lait dans une casserole et ajoute le beurre.

Verse le mélange tiède, mais pas chaud car ça empêche la levure de « pousser », dans le creux.

Mélange à la cuillère en bois pour obtenir une pâte lisse.

Laisse reposer la pâte pendant 1 heure.

Farce

- 1 sachet de noisettes ou d'amandes moulues (200g)
- 6 cs de sucre brun
- 1½ cc de cannelle
- 1 pomme non pelée passée à la râpe à Bircher
- 2 cs de jus de citron
- 1 dl lait

Mélange tous les ingrédients.

- 1 jaune d'œuf battu avec une goutte d'huile pour badigeonner
- Raisins secs pour les yeux

Pour la coquille de l'escargot

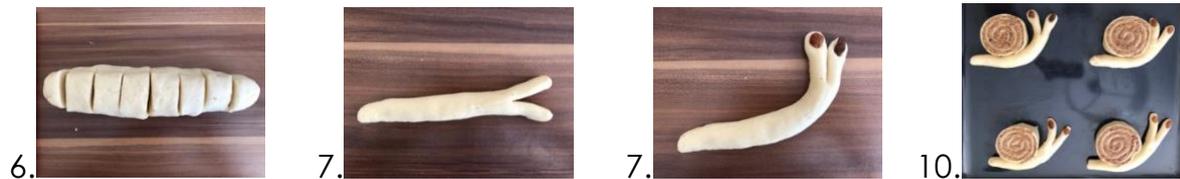


1. Divise la pâte en deux morceaux.
2. Abaisse une moitié en un rectangle de 25x50 cm.
3. Etale la farce dessus et jusque dans les bords.



4. Enroule sur la longueur.
5. Coupe 8 tronçons identiques.

Pour le corps de l'escargot



6. Fais un boudin avec la deuxième moitié de la pâte et divise-le en 8 boudins de 16 cm.
7. Partage une extrémité en deux antennes et forme le corps.
8. Pose 4 corps sur une plaque de four avec du papier sulfurisé.
9. Badigeonne les corps avec le jaune d'œuf battu avec la goutte d'huile et ajout les raisins pour les yeux.
10. Dépose une coquille en la collant sur chaque corps.
11. Couvre les deux plaques avec un linge propre et laisse lever pendant 15 min.

Cuisson

Préchauffe le four à 200 °C.

Enfourne les deux plaques pendant 15 à 20 min sur chaleur tournante.

Ou 1 plaque à la fois en bas du four sur chaleur haut et bas.

Laisse refroidir les escargots sur grille à pâtisserie et... Bon appétit !