

Escargots feuilletés à la truffe



Entrée **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 40 mn

Cuisson : 10 mn

Pour varier, préparez ces petits escargots feuilletés avec de la pâte de truffes blanches, très parfumée, que vous trouverez dans les épiceries fines (source : le site Elle.fr).

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 1 petite boîte de pelures de truffes noires de 30 g
- 60 g de beurre mou
- fleur de sel
- 1 jaune d'oeuf

Préparation

- 1 Préparez le beurre de truffes : hachez finement les pelures de truffes et mélangez-les avec le jus de leur boîte à 40 g de beurre en pommade.
- 2 Posez une pâte feuilletée bien à plat sur le plan de travail et badigeonnez-la de beurre de truffes.
- 3 Ensuite posez la seconde pâte par-dessus et badigeonnez-la, elle aussi, de beurre de truffes.
- 4 Roulez ensuite ces deux pâtes et emballez-les dans une feuille de papier sulfurisé.
- 5 Mettez-la au congélateur 30 minutes.
- 6 Préchauffez le four th. 7/210°.
- 7 Faites fondre le reste de beurre.
- 8 Diluez le jaune d'oeuf dans un peu d'eau.
- 9 Posez une feuille de papier de cuisson sur la tôle du four.
- 10 Tranchez le rouleau de pâte truffée, en tronçons d'environ 3 mm d'épaisseur et posez-les sur la tôle en les espaçant.
- 11 Badigeonnez-les de beurre fondu, puis de jaune d'oeuf. Ensuite, parsemez-les de cristaux de fleur de sel et enfournez 7 minutes.
- 12 Lorsque les feuilletés sont dorés, sortez-les du four et laissez-les refroidir avant de les ranger dans une boîte hermétique.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "LA GUILLAUMETTE". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

