

Feuilletés d'Escargots

Pour 10 personne(s)
Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- ESCARGOT (S)	20
- OIGNON (S)	1
- THYM	
- LAURIER	1 feuille
- AIL EN POUDRE	1 pincée
- VIN BLANC SEC	10 cl
- PERSIL	
- VIDÉ (S) - PATE FEUILLETÉE	20 minis
- SEL	
- POIVRE	
- CREME FRAICHE	10 cl
- CITRON (S)	un filet de jus

Recette:

- Dans un poêlon, faites chauffer le vin blanc, 30 cl d'eau, avec l'oignon émincé, le thym, le laurier, sel et poivre pendant 15 minutes.
- Faites alors blanchir les escargots 5 minutes dans ce mélange parfumé. Egouttez-les.
- Dans un poêlon, faites bouillir la crème fraîche, ajoutez-y une pincée d'ail, un filet de jus de citron, sel, poivre et persil haché. Laissez épaissir. Attendez que la sauce refroidisse.
- Dans le fond de chaque mini-vidé, placez une petite cuillère de sauce, ensuite un escagot et recouvrez de nouveau d'un peu de sauce crème.
- Réchauffez au four, 5 bonnes minutes, juste avant de servir.