

CROUSTILLANTS DE POIS AUX ESCARGOTS

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 35 minutes

Ingédients:

- | | |
|-----------------------|----------------|
| - PATE BRIQUE OU FILO | 3 feuilles |
| - ESCARGOT(S) | 1 petite boîte |
| - PETITS POIS | 250 g |
| - AIL EN POUDRE | 1 c à café |
| - BEURRE DE CUISSON | |
| - CREME FRAICHE | 1c à soupe |
| - PERSIL | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites cuire les petits pois dans de l'eau bouillante salée. Il faut qu'ils soient très cuits.
- Passez ces petits pois au mixer jusqu'à obtention d'une purée (ajoutez un peu d'eau si nécessaire). Assaisonnez.
- Beurrez les feuilles de brique. Faites les dorer au four (Attention c'est raide).
- Faites revenir les escargots dans un peu de beurre pendant 2 minutes. Sales, poivrez et ajoutez l'ail.
- Incorporez la purée de petits pois. Saupoudrez de persil. Ajoutez la crème. Homogénéisez.
- Montez votre entrée en alternant feuilles de brique grillées et escargots aux petits pois.

