

Vol-au-Vent d'Escargots et Pleurotes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- VIDÉ(S) - PATE FEUILLETÉE	4
- ESCARGOT(S)	1 boîte (2 douzaines)
- PLEUROTE(S)	250g
- ECHALOTE(S)	2
- BEURRE	30g
- FARINE	30g
- LAIT	300 - 350 ml
- AIL EN POUDRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 170°C.
- Nettoyez les champignons et coupez en morceaux.
- Rincez les escargots.
- Emincez finement les échalotes.
- Confectionnez une béchamel (pas trop épaisse) avec le beurre, la farine et le lait. Ajoutez la muscade, sel et poivre. Réservez.
- Enfournez les vidés 5-6 minutes au four.
- Pendant ce temps, dans du beurre chaud, faites revenir les échalotes avec les champignons et les escargots pendant 3-4 minutes. Ajoutez de l'ail, sel et poivre.
- Saupoudrez de persil puis intégrez la béchamel en la réchauffant un peu (doucement).
- Otez le chapeau des vidés. Remplissez avec le vol-au-vent d'escargots aux pleurotes puis remplacez le chapeau par-dessus.
- Servez sans attendre.