

RECETTE ÉCONOMIQUE DU CCAS ROMAIN ROLLAND

Feuilleté aux escargots et aux girolles

Ingrédients

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 pot de girolles
- 1 boîte d'escargots
- 1 sachet de court bouillon
- 2 blancs de poireaux
- 3 à 4 cuillères à soupe de crème
- 2 échalotes
- 1 à 2 gousses d'ail
- 2 œufs

Préparation

Préparer le court bouillon.

Ouvrir la boîte d'escargots et les nettoyer. Enlever les excréments et mettre à bouillir les escargots dans le court bouillon.

Détailler en petits morceaux le blanc de poireaux et faire revenir l'échalote. Ajouter les poireaux et laisser mijoter pendant 10 à 15 minutes. Ajouter les girolles et l'ail. Ajouter les escargots et laisser mijoter. Ajouter la crème.

Découper la pâte avec un bol. Mettre une cuillère de préparation, plier le cercle et le dorer à l'œuf. Faire cuire les chaussons sur une plaque à 220°C.

