

Bouchées briochées d'escargots en persillade

Recette pour 12 tapas

Description

Petites bouchées chaudes et fondantes de pâte briochée farcies d'escargots et d'un beurre à l'ail persillé.

L'astuce du chef

Si vous avez du mal à trouver les mini-brioques, réalisez de petits chaussons avec de la pâte feuilletée qu'il vous faudra cuire de 15 à 20 minutes à 400°F.

Ingrédients

Pour les bouchées

- 60 Gr Beurre pommade
- 6 Branche(s) Persil
- 1 Gousse(s) Ail
- 12 Unité(s) Mini-brioche à farcir
- 24 Unité(s) Escargots en conserve

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Mise en place

Hachez le persil et l'ail finement. Coupez les mini-brioques en deux, au 2/3 de la hauteur. Mélangez le beurre pommade (à température pièce) avec l'ail et le persil afin de créer la persillade. Égouttez-bien les escargots

Montage des brioches

Dans chaque brioche, disposez 2 escargots, une petite noix de persillade, reposez le calot de la brioche. Déposez vos mini-brioques sur une plaque de cuisson et enfournez 10 à 15 minutes. Servez chaud.

Bon appétit!