

Petits feuilletés aux escargots et aux courgettes

Ingrédients pour 12 feuilletés réalisés dans des moules tartelettes de 7 cm de diamètre:

2 pâtes à tarte feuilletée
18 escargots moyens
1/2 pain de beurre à escargots congelé (ou maison)
250 g de courgettes
3 tranches de pain de mie
huile d'olive, sel et poivre

Réalisation:

Laver et râper les courgettes en julienne. Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive et faire cuire les courgettes à feu doux pendant environ 5 minutes. Réserver.

Faire décongeler le beurre à escargots.

Préchauffer le four à 180-200°C.

Pendant ce temps avec un emporte pièce de 9.5 cm découper des disques de pâtes feuilletées et foncer les 12 empreintes à tartelettes.

Découper à l'emporte pièce de 6 cm, 6 disques dans le pain de mie. Redécouper dans l'épaisseur les disques de pain de mie à l'aide d'un couteau à pain de manière à obtenir au final 12 disques de pain.

Disposer les disques de pain de mie dans les empreintes à tartelettes et garnir par dessus de courgettes poêlées.

Recouvrir avec l'équivalent d'1.5 escargots et d'une petite tranche de beurre à escargots.

Découper dans le reste de pâte feuilletée, 12 disques de pâte d'un diamètre de 6 cm et les disposer au dessus de chaque petit feuilleté à la manière d'un chapeau.

Enfourner pour environ 20 minutes.

Servir chaud.