

Escargots briochés chèvre-lardons et jambon-bolo



Pour une bonne quinzaine d'escargots, mettre dans la MAP:

- 15 cl de lait
- 1 oeuf
- 5 g de sel
- 20 g de sucre en poudre
- 40 g de beurre mou
- 250g de farine T55
- 1 cc de levure sèche de boulanger

Lancer le programme "pâte".

A la fin du programme, sortir la pâte de la cuve et la séparer en deux . Étaler chaque pâton en un grand rectangle.

Badigeonner le premier de d'environ **100 g de chèvre frais**, parsemer **100 d'allumettes de lardons fumés** (préalablement dorées dans une poêle sans matière grasse). Saupoudrer d'**origan**.

Sur le deuxième rectangle, parsemer **4 bonnes cuillères à soupe de sauce bolognaise** (maison ou non) et **une grosse poignée de dés de jambon**. Parsemer de **gruyère râpé**.

Rouler chaque rectangle, couper en tronçons d'environ 2 cm et déposer sur 2 plaques antiadhésives (ou couvertes de papier sulfurisé).

Laisser lever une bonne demie-heure et enfourner à 180° (départ à froid) pendant 15 min.

Servir avec une salade.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>