

CHAUSSENS AUX ESCARGOTS (thermomix)



Ingrédients:

- **une pâte feuilletée**
- **des escargots**
- **du beurre d'escargot**
- **un œuf**
- **15 ml d'eau**

Préparation :

- **chauffer votre four à 210°**
- **découper des ronds dans la pâte feuilletée en effectuant un léger mouvement rotatif à la base du moule**
- **placer la pâte sur le moule**
- **humidifier le pourtour à l'aide d'un pinceau silicone**
- **mettre un escargot et du beurre d'escargot au centre**
- **fermer le moule en le repliant et presser bien les deux poignées l'une contre l'autre pendant 5 secondes**
- **disposer les chaussons sur une feuille de silicone**
- **Dorer les chaussons avec un jaune d'œuf mélangé à 15 ml d'eau**
- **faire cuire pendant environ 20 minutes**