

Chouquettes aux escargots

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Pour 24 pièces :

24 escargots de Bourgogne

1 grosse gousse d'ail

3 brins de persil plat

170 g de beurre

12,5 cl d'eau

12,5 cl de lait

1 pincée de noix de muscade râpée

175 g de farine

4 oeufs

Sel et poivre du moulin

Éplucher et hacher la gousse d'ail. Ciseler le persil. Mélanger ail et persil à 70 g de beurre ramolli.

Dans une casserole mettre l'eau et le lait, chauffer et y faire fondre les 100 g de beurre restant coupé en dés. Saler et poivre, et mettre la muscade. Porter à ébullition et ajouter la farine d'un coup en remuant énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Faire dessécher la pâte à feu doux tout en continuant à mélanger. Quand la pâte forme une boule qui ne colle plus à la casserole la retirer du feu. Ajouter les oeufs 1 par 1 en mélangeant bien. Pour la technique de la pâte à chou en image voir ICI.

Sur la plaque de cuisson former 24 boules de pâte. Égoutter les escargots et en enfoncer 1 dans chaque boule avec une noisette de beurre aillé. Cuire 25 mn à four préchauffé à 180°.

Je vous conseille de mettre un peu de beurre aillé sous l'escargot et un peu dessus, car à la cuisson le beurre va un peu couler ainsi il en restera plus sur les chouquettes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>