

06 juillet 2006

Escargots farcis

*J'ai testé pour vous cette recette que j'ai trouvée sur un magazine de cuisine que se prénomme "**Cuisine Sympa**". Il m'a fallu très peu de temps pour l'adopter. Nous l'avons adoré pour son originalité, son goût légèrement épicé. La recette, la voici, je ne vous laisse pas trop attendre.....*



Les ingrédients pour 14 pièces environ:

Pour la pâte: 375g de farine, 2 cuillère à soupe de levure chimique, 250g de fromage blanc, 1 botte de persil, 8 cuillères à soupe d'huile d'olive

Pour la garniture: 1 poivron rouge coupé en fines lanières, 1 gros oignon, 150g de champignons de Paris coupés en dés, 2 gousses d'ail finement hachées, 150g de viande hachée, 2 cuillères à soupe de beurre, paprika en poudre et poudre de chili à votre convenance, 3 cuillères à soupe de crème fraîche, 150g de comté râpé.

Préparation:

Faire revenir le poivron, l'oignon, les champignons et la viande dans une poêle avec le beurre fondu. Saler et poivrer. Epicer selon votre goût avec le paprika et le chili. Moi, j'y ai mis 1 cuillère à café de paprika et 1 cuillère et demi à café de chili. Le chili apporte un très bon goût pour cette recette, tentez-le si vous ne le connaissez pas, c'est extra. Incorporer en dernier, les 3 cuillères à soupes de crème fraîche dans cette préparation.

Tamiser la farine dans un saladier, y ajouter le fromage blanc, les cuillères d'huile d'olive et le persil haché. Former une pâte lisse avec tous ces ingrédients puis l'étaler au rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné. Faire un rectangle de 40 sur 50 centimètres.

Enduire la pâte de la garniture et parsemer de comté râpé. Rouler la pâte, couper le rouleau en tranches d'environ 2 cm d'épaisseur et disposer ces tranches sur une plaque de

voire four.Celle-ci devra être recouverte de papier sulfurisé.Cuire environ 15 minutes au four préchauffé à 200°C.Servir aussitôt.



Bonne dégustation
