



Escargots salés

Ingrédients

2 oeufs

300 ml de lait

80 gr de beurre mou

40 gr de sucre

500 gr de farine

1 sachet levure spécial brioche de Demarle avec sel incorporé

garniture

150 gr d'allumettes de canard

vache qui rit

gruyère râpé

Mettre tous les ingrédients de la pâte dans la MAP

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme dégazer la pâte et la diviser en deux

Etaler chaque part en un rectangle

Tartiner de vache qui rit

Répartir les allumettes de canard

Parsemer de gruyère râpé

Rouler chaque rectangle en un boudin

Couper des tronçons

Déposer ces derniers sur une plaque recouverte d'une toile silpat ou de papier sulfurisé

Laisser lever environ 30 mn

Badigeonner de jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Parsemer de graines de pavot, de sésame, de nigelle

Cuire four chaud 190° une vingtaine de minutes