

Soumaintrain sur feuilleté d'escargots



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



Ingrédients

- * 300g de feuilletage
- * 1 [Soumaintrain](#)
- * 2 jaunes d'oeuf
- * 40 escargots de Bourgogne
- * 50g de beurre
- * 40g de cerneaux de noix émincés
- * 2 échalottes hâchées
- * Poivre, 1 cuiller à soupe de farine
- * 1/4 de litre de crème fleurette
- * 1 paquet d'oseille

Préparation

Cette **recette au Soumaintrain** se décompose en deux parties :

Feuilletage :

Etaler et découper en 8 morceaux de 10cm sur 6cm, réserver au frais. Mélanger en pommade 150g de **Soumaintrain** et le jaune d'oeuf. Terminer avec la farine, 1 tour de moulin de poivre noir et les noix.

Placer les 4 feuilletés sur une tôle légèrement mouillée, farcir avec le mélange en laissant une bordure de 1cm tout autour, ajouter pour finir les escargots passés au préalable au beurre avec l'échalotte. Dorer le tour puis poser l'autre morceau de feuilletage, appuyer tout le tour pour coller les bords, dorer le chapeau puis quadriller. Laisser reposer 30min à four chaud à 180° .

Crème d'oseille :

Enlever les cotes de l'oseille, laver, émincer finement, faire fondre doucement dans 50g de beurre, ajouter pour finir la crème fleurette, le sel, le poivre, laisser réduire légèrement. Dresser le feuilleté sur assiette et napper tout autour avec le coulis à l'oseille.