

*Bricks, beignets, feuilletés*

# Mini aumonières aux escargots, foie gras et cèpes



**30 min** 15 min 10 min 5 min **169**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients

12 **Escargot(s)**  
20 g **Foie gras cuit**  
6 **Feuille(s) de brick**  
1 c. à café **Cèpe(s) séché(s)**  
2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**  
1 botte(s) **Ciboulette**  
1 **Echalote(s)**  
1 **Poivre**  
1 **Sel**  
1 **Beurre**

## Étape 1

Préparation et cuisson de la garniture

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, couper les extrémités de l'échalote. Peler et couper l'échalote en deux dans sa longueur. Ciseler finement et réserver dans un ramequin.
- 2 Réserver quelques branches de ciboulette et ciseler le reste. Réserver dans un saladier.
- 3 Faire fondre le beurre dans une sauteuse.
- 4 Une fois le beurre fondu, ajouter l'échalote et les faire suer. Ajouter ensuite les escargots, mélanger puis saler et poivrer très légèrement.
- 5 Ajouter la ciboulette et mélanger. Une fois que tous les ingrédients sont amalgamés, retirer la sauteuse du feu.

## Étape 2

Réalisation de la sauce aux cèpes

- 1 Dans une casserole, faire chauffer la crème fraîche. Ajouter la poudre de cèpes séchés et mélanger à la maryse.
- 2 Une fois que le mélange bout, stopper la cuisson.

### Étape 3

#### Montage et cuisson des aumônières

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Découper les feuilles de brick en petit disque à l'aide d'un emporte pièce.
- 3 A l'aide d'un pinceau, graisser les disques de feuilles de brick avec du beurre fondu.
- 4 Déposer un escargot sur chaque cercle, un morceau de foie gras puis une touche de crème aux cèpes.
- 5 Replier la pâte en forme de corolle et refermer en utilisant un brin de ciboulette. Attention à ne pas casser le lien.
- 6 Déposer les aumônières sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 7 Enfourner à 200°C (Th.7) pendant quelques minutes en surveillant bien la cuisson. La cuisson dépend de la taille des aumônières.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Une fois que les aumônières sont cuites et bien dorées, les sortir du four.
- 2 Disposer les aumônières sur une ardoise et verser un cordon de crème aux cèpes préalablement réchauffée et servir.