

ESCARGOTS EN PÂTE FEUILLETÉE A LA BOLOGNAISE

Ingrédients :

1 pâte feuilletée

Un reste de sauce bolognaise

Un peu de gruyère râpé

1 jaune d'oeuf délayé dans un peu d'eau ou du beurre fondu

Déroulez la pâte feuilletée.

Badigeonnez-la de sauce, puis parsemez-la de gruyère râpé.

Roulez délicatement (attention la sauce tomate risque de s'échapper, c'est normal !).

Enveloppez votre roulé dans du film alimentaire et placez-le au congélateur 20 min.

Préchauffez votre four à 160°/180 °.

Sortez votre roulé, ôtez le film alimentaire et découpez-le en tranches.

Badigeonnez vos escargots en pâte feuilletée, de beurre fondu ou d'un jaune d'oeuf battu.

Déposez les feuilletages sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourez et faites cuire 17 min. Retournez les feuilletages sur l'autre face en milieu de cuisson.