

ESCARGOTS SALÉS AU SAUMON FUMÉ & ESCARGOTS SALÉS AU JAMBON-LARDONS-CHAMPIGNONS

20 g de levure fraîche
500 g de farine T45
30 cl de lait
80 g de beurre ramolli
40 g de sucre en poudre
10 g de sel

Mettez dans la MAP le lait avec la levure fraîche diluée dedans, mettez par dessus la farine, le sel, le beurre ramolli, le sucre et mettez en marche le programme PÂTE laissez reposer encore plus de temps pour que la pâte monte bien (j'ai laissé 1/2h à 1h après le programme (qui dure 1h30)). Puis j'ai divisé cette pâte en deux ... chaque moitié pour une garniture :

1ère garniture "SAUMON FUMÉ-CIBOULETTE-GRUYÈRE FUMÉ-CIBOULETTE-GRUYÈRE RÂPÉ"

1/2 pot de fromage TRESANA ou St Morêt fait tout à fait l'affaire aussi

2 tranches de saumon fumé coupés en morceaux

une pincée de ciboulette

5 baies au moulin à poivre

une bonne pincée de gruyère râpé

j'ai oublié de les badigeonner d'oeuf battu et de les saupoudrer de graines de sésame.



2ème garniture "JAMBON-LARDONS-CHAMPIGNONS JAMBON-LARDONS-CHAMPIGNONS DE PARIS-GRUYÈRE PARIS-GRUYÈRE"

1 tranche de jambon

50 g de lardons fumés

50 à 75 g de champignons de Paris (frais !!!)

une bonne pincée de gruyère râpé

poivre du moulin

de l'oeuf battu et du pavot pour saupoudrer.



A la sortie, abaissez la moitié du pâton au rouleau à pâtisserie avec un peu de farine sur le dessus et sur le plan de travail.

Étalez ensuite le fromage Tresana puis le restant de la garniture. Roulez assez serré en rouleau, puis coupez des tronçons de 4-5 cm environ, (ou plus petits environ 2 cm pour l'apéro).

Mettez les tronçons sur une plaque du four beurrée et farinée, puis recouvrez les escargots d'un torchon pour les laisser lever encore 1/2h à 1h.

Préchauffez le four pendant ce temps th6/7 environ 210 °C.

Après ce laps de temps, badigeonnez-les avec l'oeuf battu et saupoudrez des graines choisies pour chacune des versions.

Comptez 20-25 mn environ (suivant votre four) pour les escargots formats dîner / salade ; 15-20 mn pour la version apéro.

** Audrey **

