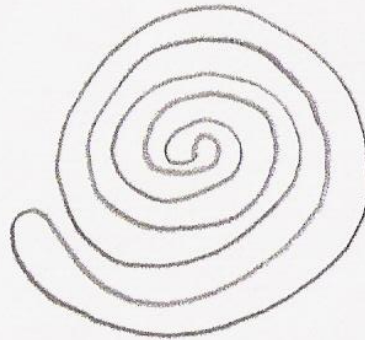


~ ESCARGOTS ~

Ingrédients:

- . 100g chocolat pâtissier
- . 60g beurre
- . 1 oeuf
- . 150g farine
- . 60g sucre
- +1 pâte brisée



- Faire fondre le chocolat avec le beurre.
- Hors du feu, ajouter oeuf + farine + sucre.
- Bien mélanger pour obtenir une boule de pâte.
- Dérouler la pâte brisée.
- Etaler dessus la pâte au chocolat.
- Rouler les 2 pâtes ensemble.
- Placer le rouleau de pâte au réfrigérateur 30 mn.
- Puis couper en rondelles et les placer sur le papier cuisson.
- Mettre au four 15 à 20 mn à 180°.

Variantes salées, avec 1 pâte feuilletée:

- Etaler dessus moutarde + fromage genre Tartare + allumettes lardons + gruyère, puis rouler. . .
- Etaler dessus crème fraîche épaisse + saumon fumé + aneth; puis rouler. . .
- Etaler dessus moutarde + fromage genre Tartare + tranches fines chorizo + gruyère, puis rouler. . .