

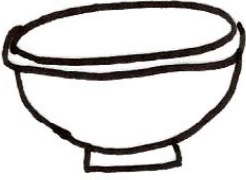


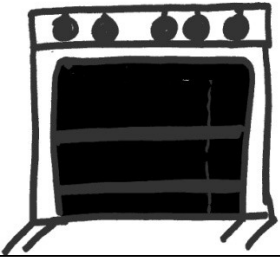

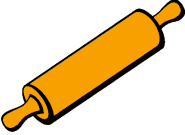

ESCARGOTS CHOCOLATÉS



INGREDIENTS

			
60 g+ 30g	150g	100 g	1jaune d'œuf
			
60 g sucre	1 pâte feuilletée	1 cuil. à soupe d'eau	

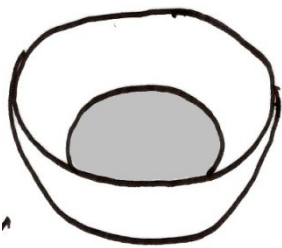
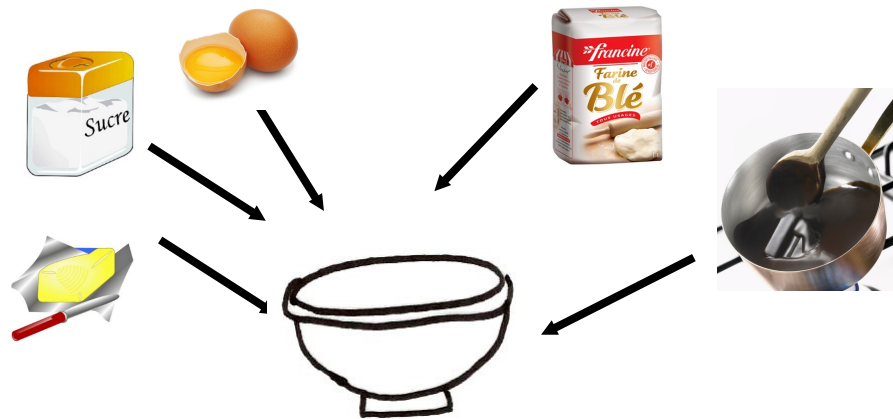
MATERIEL

			
saladier	balance	cuillère	four
			
plaque four	rouleau	casserole	



Faire fondre le chocolat dans une casserole avec 30g de beurre et une cuillère à soupe d'eau

Dans le saladier, mélangez 60 g de beurre, le sucre, le jaune d'oeuf, la farine et le chocolat fondu



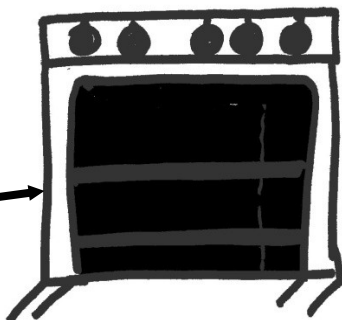
Former une boule de pâte



Etaler la boule sur la pâte feuilletée déroulée



Rouler la pâte et la laisser au réfrigérateur 1h



Coupez le rouleau de pâte en rondelles d'environ 2 cm de large. Posez les debout sur la feuille de cuisson et placer vos escargots ainsi obtenus 15 à 20 mn au four.



Vos escargots sont prêts à déguster!
Attention le chocolat est très chaud!!