

ESCARGOTS FEUILLETES A LA CONFITURE

Ingrédients pour 40 pièces environ :

400 g de pâte feuilletée

1 pot de confiture (pas trop liquide)

Cuisson : Thermostat 8 - 15 minutes

Préparation :

Préchauffer le four à 225°C.

Etendre la pâte feuilletée sur 1/2 cm d'épaisseur.

Recouvrir la pâte de confiture.

Rouler la pâte .

Découper des sections de rouleau d'un demi centimètre.

Déposer les escargots sur une plaque légèrement mouillée.

Enfourner de 10 à 15 minutes.

Laisser refroidir sur une grille.

