

ESCARGOTS FEUILLETES AU SUCRE

Ingrédients pour 40 pièces environ :

400 g de pâte feuilletée

50 g de sucre

1 jaune d'oeuf

Cuisson : Thermostat 8 - 15 minutes



Préparation :

Préchauffer le four à 225°C.

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

Saupoudrer de sucre en poudre.

Rouler la pâte .

Découper des sections de rouleau d'un demi centimètre.

Déposer les escargots sur une plaque légèrement mouillée.

Badigeonnez chaque escargot à l'aide d'un pinceau de jaune d'oeuf

Enfourner de 10 à 15 minutes.

Laisser refroidir sur une grille.