**Escargots in gegratineerde brioche met Zwitserse Emmentaler AOP**

Afbeelding met Snack, bakwaren, Fingerfood, Fastfood

Automatisch gegenereerde beschrijving

Voorbereiding: 30 minuten + 1u45 rijstijd

Baktijd: 6 à 7 minuten

Ingrediënten voor 6 à 7 personen:

VOOR DE BRIOCHEBROODJES:

* 120 g melk
* 3 eieren
* 20 g suiker
* 500 g T45 bloem
* 2 afgestreken kl bakkersgist
* 1/2 kl zout
* 90 g koude boter
* 50 g Zwitserse Emmentaler AOP, geraspt

VOOR DE SLAKKENBOTER:

* 250 g boter
* 3 teentjes knoflook - 1 bosje peterselie
* fleur de sel, peper

VOOR DE MONTAGE:

* 48 mini briochebroodjes
* 48 escargots de Bourgogne (in blik)
* slakkenboter

Bereiding voor de briochebroodjes:

Verwarm in een keukenrobot de melk, eieren, gist en suiker tot 37 °C. Voeg de bloem en het zout toe en kneed 5 minuten. Voeg na een minuut kneden de boter in stukjes toe door de opening. Laat 1 uur rijzen. Bestuif het werkvlak lichtjes met bloem en leg hierop het briochedeeg. Druk met de handpalmen op het deeg om de lucht te laten ontsnappen. Maak kleine bolletjes door het deeg tussen de vingers te nemen en het los te draaien. Leg de bolletjes deeg in vormpjes. Dek af met huishoudfolie en laat ongeveer 45 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 180 °C. Bestrijk de briochebroodjes met een penseel met een beetje melk en bestrooi met geraspte Zwitserse Emmentaler AOP. Bak 6 à 7 minuten.

Bereiding van de slakkenboter:

Mix de knoflook en peterselie fijn. Voeg de zachte boter, fleur de sel en peper toe. Roer onder elkaar. Doe de slakkenboter in een grote spuitzak en bewaar op kamertemperatuur.

Montage:

Snijd het kapje van de briochebroodjes en hol ze een beetje uit. Schik in elk briochebroodje een escargot en leg er een nootje slakkenboter op. Bestrooi met geraspte Zwitserse Emmentaler AOP. Plaats het kapje terug op de broodjes en houd ze apart op een koele plaats. Verwarm de oven vlak voor het serveren voor op 180 °C. Gratineer de briochebroodjes enkele minuten, ze zijn klaar zodra de boter gesmolten is. De brioche moet zacht blijven. Dien onmiddellijk op.