**Escargots briochés et gratinés à l’Emmentaler AOP Suisse**

Afbeelding met Snack, bakwaren, Fingerfood, Fastfood

Automatisch gegenereerde beschrijving

Préparation : 30 minutes + 1h45 de levée

Cuisson : 6/7 minutes

Ingrédients pour 6/7 personnes :

POUR LES BRIOCHETTES :

* 120 g de lait
* 3 œufs
* 20 g de sucre
* 500 g de farine T45
* 2 c. à café rase de levure de boulanger
* 1⁄2 c. à café de sel
* 90 g de beurre froid
* 50 g d’Emmentaler AOP suisse râpé

POUR LE BEURRE D’ESCARGOT :

* 250 g de beurre
* 3 gousses d’ail - 1 petit bouquet de persil
* De la fleur de sel, poivre

POUR LE MONTAGE :

* 48 briochettes
* 48 escargots de Bourgogne (en conserve)
* Beurre d’escargot

Préparation pour les briochettes :

Dans un robot, faites chauffer à 37°C le lait, les œufs, la levure et le sucre. Ajoutez la farine et le sel et pétrir pendant 5 minutes. Après 1 minute de pétrissage, ajoutez le beurre en morceaux par l’ouverture. Laissez lever pendant 1 heure. Farinez légèrement le plan de travail, puis déposez la pâte à brioche. Appuyez avec la paume des mains pour la dégazer. Pour faire facilement et rapidement de toutes petites boules, pincez la pâte entre les doigts, puis faites-la tourner afin de la détacher. Pour finir, déposez la boule dans des petits moules. Couvrez d’un film et laissez lever pendant environ 45 minutes. Préchauffez le four à 180 °C. À l’aide d’un pinceau, badigeonnez les briochettes d’un peu de lait et saupoudrez d’Emmentaler AOP suisse râpé. Enfournez pendant environ 6/7 minutes.

Préparation pour le beurre d’escargot:

Mixez finement l’ail et le persil. Ajoutez le beurre mou, la fleur de sel et le poivre. Mélangez. Placez le beurre d’escargot dans une poche à grosse douille et laissez à température ambiante.

Le montage :

Coupez le chapeau des briochettes et les creusez-les légèrement. Mettez un escargot dans chacune des briochettes et déposez une noisette de beurre d’escargot dessus. Saupoudrez d’Emmentaler AOP suisse râpé. Replacez le chapeau et réservez au frais. Au moment de servir, préchauffez le four à 180°C. Faites réchauffer les briochettes pendant quelques minutes. Elles sont prêtes dès que le beurre est fondu. La brioche doit rester bien moelleuse. Servez aussitôt.