Escargots aux olives

Bonjour à toutes et tous

Comme nous n'avons quasi pas bougé de la maison (ou presque) cet été, la maison a souvent pris des allures d'auberge espagnole et fréquents ont été les repas en grande tablée. A ce moment là, j'apprécie de pouvoir proposer un peu plus que l'ordinaire, avec notamment des grignotages apéritifs. Une préparation qui marche toujours très bien, été comme hiver, sont les petits *feuilletés apéritifs*. Croustillants, parfois crémeux avec la garniture, souvent avec plein de pep's, c'est la valeur sûre pour voir le saladier apéritif vidé.

Il y a une recette qui est revenue plusieurs fois cet été (ie. à chaque fois où je pouvais allumer le four), ce sont les feuilletés aux olives ou « *escargots aux olives* ». J'avais vu le concept de ces feuilletés escargots un nombre de fois certaines sur le net et il n'y a rien de complexe dedans : une pâte feuilletée, une crème d'olives maison, un petit dorage à l'œuf et une cuisson four. Le résultat est croustillant, aux saveurs d'été, visuellement attractif. Les saladiers ont été vite vidés, des « vraiment bon » ont fusé – les plus-si-petits gourmands en ont piqué des tonnes- , et la recette m'a été demandée plusieurs fois.

C'est donc tout à fait légitimement que je vous propose l'idée. C'est une bonne petite idée apéritif à connaître, et que l'on peu décliner en toute saison. J'espère que cela vous inspirera. Bonne journée

- Feuilletés escargots -
aux olives
© Au Fil du Thym

Recette : Escargots feuilletés olives

Saison de la recette : toute l’année

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 6 personnes :

- 1 pâte feuilletée (idéalement carrée)
- 150 g d‘olives noires
- 3 cuillerées à soupe d’huile d’olive
- 1 gousse d’ail
- 1 cuillérée à café de sel
- poivre
- 1 petit œuf pour la dorure

Réalisation

- Épluchez, dégermez l’ail et coupez le en morceaux. Si les olives ne sont pas dénoyautées, retirez les noyaux.

- Dans un mixer, placez l’ail, les olives et commencez à mixer. Ajoutez l’huile progressivement pour faciliter le mixage
- Une fois une texture crème atteinte, salez, poivrez, remélangez un coup
- Déroulez votre pâte feuilletée puis étalez la crème d’olive, tout en laissant 1 bon cm de libre par rapport aux bords.
- Roulez la pâte sur elle même pour former un boudin.
- Placez le boudin au frais une bonne heure.
- A l’issue de ce temps, découpez des tranches fin et placez sur une plaque de cuisson four.
- Dorez les escargots avec un oeuf battu
- Enfournez pour 15 à 20 minutes à 180°C, le temps que les feuilletés soient dorés.

Servez ces feuilletés olives tièdes ou à température ambiante.

Astuces :

- A l’avance : Préparez jusqu’à 24 h à l’avance quitte à réchauffer un peu. Gardez les bien à l’air libre.
- Vous pouvez aussi utiliser des olives vertes si vous préférez, mais cela sera visuellement moins attractif.