



Finger food

Escargots au chorizo



18 min	10 min	8 min	0	233
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

50 g **Chorizo**
1 **Pâte(s) feuilletée(s)**

Étape 1

Préparation

- 1 Préchauffer votre four à 210°C (Th.6-7).
- 2 Étaler la pâte feuilletée sur votre plan de travail.
- 3 Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette afin d'éviter qu'elle ne gonfle pendant la cuisson et la couper en deux.
- 4 Détailler le chorizo en très fines tranches. Déposer, sur chaque moitié de pâte, la chiffonnade de chorizo.
- 5 Rouler la pâte sur elle-même en commençant par le côté arrondi. Attention, il faut bien serrer.
- 6 Si la pâte est un peu molle, mettre la pâte roulée quelques instants au congélateur bien emballée dans du film alimentaire.
- 7 Couper des rondelles de 1 cm et les piquer sur les pics en bois.
- 8 Déposer les escargots ainsi formés sur du papier sulfurisé ou sur une toile de cuisson en silicone.
- 9 Enfourner pendant 8 minutes. Bien surveiller car ces escargots cuisent très vite. Il est possible d'en préparer une grande quantité et de les congeler.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir du four et servir aussitôt.