

*Entrées froides à la viande*

# Pissaladière d'escargots, tuile de parmesan


**1h35**

TEMPS TOTAL

**1h**

PRÉPARATION

**35 min**

CUISSON

**0**

REPOS

**535**

CALORIES

## Étape 1

### Préparation de la pâte feuilletée

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6) sur chaleur tournante.
- 2 Sortir la pâte feuilletée du réfrigérateur puis la dérouler sur le plan de travail.
- 3 Avec un emporte-pièce, tailler des ronds de pâte. Réserver.
- 4 Dérouler une grande feuille de papier sulfurisé sur le plan de travail, la plier en deux de manière à avoir une double épaisseur, puis couper.
- 5 Disposer la grande feuille de papier sulfurisé dépliée sur une plaque de four.
- 6 Disposer les ronds de pâte feuilletée sur le papier sulfurisé et replier la feuille pour les recouvrir.
- 7 Poser une grille de four sur le papier sulfurisé. Enfourner pendant 20 minutes.

## Étape 2

### Préparation de la compotée d'oignon

- 1 Eplucher les oignons avec un couteau d'office.
- 2 Les couper en deux avec un couteau éminceur puis les ciseler finement. Réserver dans un saladier.

 Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la pissaladière

 1 unité(s) entière(s)  
**Pâte(s) feuilletée(s)**  
60 g **Parmesan**

### Ingrédients pour les escargots

 200 g **Escargot(s)**  
50 g **Beurre**  
1 botte(s) **Persil plat**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour les oignons

 5 **Oignon(s)**  
50 g **Beurre**  
1 c. à soupe **Concentré de tomate**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour le

- 3 Faire chauffer une poêle avec le beurre sur feu moyen.
- 4 Lorsqu'il est fondu, ajouter les oignons, les assaisonner de sel et poivre.
- 5 Mélanger avec une cuillère à soupe, les faire cuire pendant 5 minutes.
- 6 Verser un filet d'eau, couvrir et laisser confire pendant environ 25 minutes.

## dressage

1 Roquette  
12 Tomates séchées

### Étape 3

#### Préparation des tuiles

- 1 Dérouler une feuille de papier sulfurisé et la couper selon la taille de la plaque de four.
- 2 Poser la feuille sur la plaque, déposer dessus le même emporte-pièce que pour la pâte feuilletée.
- 3 Saupoudrer de parmesan l'intérieur de l'emporte pièce. Recommencer l'opération selon le nombre de convives.
- 4 Vérifier la cuisson des feuilletages. Lorsqu'ils sont bien dorés, les sortir du four.
- 5 Laisser les feuilletages refroidir et enfourner les tuiles de parmesan. Enlever la fonction chaleur tournante.

### Étape 4

#### Préparation des escargots

- 1 Effeuille le persil, le ciseler finement avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Après une vingtaine de minutes, verser le concentré de tomates sur les oignons confits, mélanger puis laisser cuire pendant 5 minutes.
- 3 Faire chauffer une autre poêle, faire fondre le beurre sur feu vif.
- 4 Lorsque le beurre mousse, ajouter les escargots, les assaisonner de sel et de poivre.
- 5 Baisser sur feu moyen et mélanger avec une cuillère à soupe.
- 6 Lorsque les escargots sont chauds et le beurre noisette, ajouter le persil et couper le feu.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Dans une assiette de dressage, disposer un rond de pâte feuilletée.
- 2 Poser un emporte pièce sur la pâte. Dresser la compotée d'oignon et quelques escargots.
- 3 Tasser légèrement avec une cuillère à soupe, puis ajouter quelques feuilles de roquette et des tomates confites.
- 4 Sortir les tuiles de parmesan du four, enlever l'emporte pièce et poser la tuile.
- 5 Verser quelques gouttes de jus de cuisson des escargots tout autour puis servir.