# ESCARGOT AU ROQUEFORT

**Pour 8 personnes préparation 10mn cuisson 12mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 pâte feuilletée | Poivre |
| Escargots en conserve | Piment d’Espelette |
| On compte 9 escargots par personne | 1 œuf pour la dorure |
| 40cl de crème fraîche |  |
| 220g de roquefort ou du bleu |  |

1 – On allume le four TH 210°C à chaleur tournante.

**2 – On rince les escargots sous l’eau claire et on les éponge bien avec du papier absorbant**

**3 – Faites fondre dans une casserole sur feu doux, le bleu avec la crème fraîche, 1 pincée de poivre et de piment.**

**4 – Mettre les escargots dans des ramequins beurrés allant au four, on nappe de crème au bleu.**

**5 – Découpez des disques de pâte feuilletée plus grand que le ramequin environ 1cm en plus de diamètre**

**6 – Fermer les ramequins avec ces disques puis dorer-les avec du jaune d’œuf battu.**

**7 – Au four pendant 12mn**