Escargots aux amandes

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	20 min
Portions	16
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

1 rouleau de pâte feuilletée

100 ml de crème entière

50 g de sucre

200 g d'amandes, moulues

½ cc de cannelle, moulue

Etaler la garniture sur la pâte feuilletée, en laissant 2 cm de bord libre sur un côté long. Badigeonner le bord libre de la pâte avec un peu d'eau, rouler la pâte en partant du côté long opposé et presser l'extrémité de la pâte. Couper le rouleau en tranches de 2 cm d'épaisseur.

Disposer les escargots aux amandes sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé et enfourner dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Cuisiner pro pâte feuilletée 200 °C pendant 20 min

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019