

*Betty Bossi*

# Escargots en pâte levée

---



**Le coup de pouce gourmand**

# Pro des escargots en pâte levée

Chère lectrice, cher lecteur,

Nous vous félicitons d'avoir choisi le Pro des escargots. L'équipe développement produits Betty Bossi se met en quatre pour vous proposer des ustensiles de cuisine utiles et innovants avec la fameuse garantie de réussite Betty Bossi. Votre satisfaction est dès lors notre principal objectif. Nous sommes convaincus que le Pro des escargots en pâte levée saura vous enthousiasmer. Et pour que vous puissiez vous lancer sans attendre, nous avons concocté d'épatantes idées de recettes.

Nous vous laissons au plaisir de confectionner de délicieux escargots sucrés et salés en pâte levée.

Bien cordialement,

*Betty Bossi*

Escargots à la cannelle	4
Escargots pommes-séré	6
Escargots vanille-pavot	8
Escargots choco-noisettes	10
Escargots au jambon	12
Escargots à la courge	14
Escargots pizza	16



Pro des escargots en pâte levée. Lave-vaisselle autorisé. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

# Mode d'emploi



**1** Ouvrir le Pro des escargots en pâte levée. Glisser le clapet blanc sous la pâte jusqu'à la charnière.



**2** Rabattre le couvercle violet sur la pâte, presser fermement de manière à découper une bande de pâte.



**3** Étaler un peu de garniture dans la cavité à l'aide de la spatule.



**4** Redresser le couvercle violet et soulever un peu.



**5** À l'aide du clapet blanc, replier la demi-bande de pâte libre sur la garniture.



**6** Enrouler la bande de pâte garnie en forme d'escargot. Répéter les étapes 1 à 6 jusqu'à épuisement de la pâte (soit 12 pièces).

## Température du four

Elle est valable pour la cuisson avec chaleur voûte et sole. Pour les fours à chaleur tournante, réduire la température indiquée d'environ 20°C. Se référer aux indications du fabricant.

Photo en couverture: Escargots à la cannelle (p. 4)

# Escargots à la cannelle

---

 35 min + 1¼ h de levage + 35 min au four

Pour 12 pièces

---

**500 g de farine**

**½ c. s. de sel**

**50 g de sucre**

**½ cube de levure** (env. 20 g)

**70 g de beurre**

**3 dl de lait**

Mélanger dans un grand bol farine, sel et sucre.

Émietter la levure, incorporer. Couper le beurre en

morceaux, ajouter avec le lait, mélanger, pétrir

en pâte molle et lisse. Laisser doubler de volume

env. 1½ h à couvert à température ambiante.

---

**250 g de beurre**, mou

**250 g de sucre brut**

**60 g de farine**

**4 c. s. de cannelle**

Préchauffer le four à 180° C.

Travailler le beurre dans un grand bol, incorporer

sucres, farine et cannelle.

---

Partager la pâte en deux, abaisser en deux rec-

tangles d'env. 32 × 42 cm. Garnir et façonner

comme indiqué dans le mode d'emploi. Déposer

les escargots sur une plaque chemisée de pa-

pier cuisson, garniture vers le haut et extrémités

les unes contre les autres. Laisser lever encore

env. 15 minutes.

---

**4 c. s. de sirop d'érable**

**90 g de sucre glace**

**1 c. s. de lait**

**Cuisson:** env. 35 min dans la moitié inférieure du

four. Retirer les escargots et les badigeonner de

sirop d'érable. Mélanger le sucre glace avec le lait,

répartir sur les escargots en formant des rayures,

laisser tiédir un peu sur une grille.

---

**Suggestion:** ces escargots sont bien meilleurs tout frais, encore tièdes.

**Pièce:** 355 kcal, lip 6 g, glu 69 g, pro 7 g



## *Variante sans gluten*

Remplacer les 500 g de farine par  
480g de farine sans gluten (p.ex. Schär  
Mix Pain) et 1 c. s. de psyllium.

# Escargots pommes-séré

---

 35 min + 1¼ h de levage + 40 min au four

Pour 12 pièces

---

<b>500 g de farine</b>	Mélanger dans un grand bol farine, sel et sucre.
<b>½ c. s. de sel</b>	Émietter la levure, incorporer. Couper le beurre en
<b>50 g de sucre</b>	morceaux, ajouter avec le séré et l'eau, mélanger,
<b>½ cube de levure</b> (env. 20 g)	pétrir en pâte molle et lisse. Laisser doubler de
<b>70 g de beurre</b>	volume env. 1½ h à couvert à température ambiante.
<b>250 g de séré maigre</b>	
<b>1 dl d'eau</b>	

---

<b>3 pommes</b> (env. 300 g)	Préchauffer le four à 180° C.
<b>150 g d'amandes mondées moulues</b>	Râper finement les pommes dans un grand bol. Incorporer amandes, raisins secs, sucre et séré.
<b>100 g de raisins secs</b>	
<b>3 c. s. de sucre</b>	
<b>250 g de séré maigre</b>	

---

Partager la pâte en deux, abaisser en deux rectangles d'env. 32 × 42 cm. Garnir et façonner comme indiqué dans le mode d'emploi. Déposer les escargots, garniture vers le haut, sur une plaque chemisée de papier cuisson. Laisser lever encore env. 15 minutes.

---

<b>4 c. s. de sirop d'érable</b>	<b>Cuisson:</b> env. 40 min dans la moitié inférieure du
<b>4 c. s. de rhum</b>	four. Retirer. Mélanger le sirop d'érable et le rhum, en badigeonner les escargots, laisser tiédir un peu sur une grille.

---

**Suggestion:** ces escargots sont bien meilleurs tout frais, encore tièdes.

**Pièce:** 366 kcal, lip 12 g, glu 50 g, pro 13 g



# Escargots vanille-pavot

---

 35 min + 1¼ h de levage + 40 min au four

Pour un plat à gratin Ø env. 30 cm, graissé

Pour 12 pièces

---

**500 g de farine bise**

**½ c. s. de sel**

**50 g de sucre**

**½ cube de levure** (env. 20 g)

**70 g de beurre**

**3 dl de crème**

Mélanger dans un grand bol farine, sel et sucre. Émietter la levure, incorporer. Couper le beurre en morceaux, ajouter avec la crème, mélanger, pétrir en pâte molle et lisse. Laisser doubler de volume env. 1½ h à couvert à température ambiante.

---

**250 g de mascarpone**

**200 g de fromage frais**

**double crème**

(p. ex. Philadelphia),

50 g réservés

**1 gousse de vanille**

**50 g de sucre**

**80 g de graines**

**de pavot**

**1 sachet de sucre vanillé**

Préchauffer le four à 180° C.

Mélanger le mascarpone et le fromage frais dans un grand bol. Fendre la gousse de vanille dans la longueur, gratter les graines, les incorporer avec sucre, graines de pavot et sucre vanillé.

---

Partager la pâte en deux, abaisser en deux rectangles d'env. 32 × 42 cm. Garnir et façonner comme indiqué dans le mode d'emploi. Déposer les escargots, garniture vers le haut, dans le plat graissé. Laisser lever encore env. 15 minutes.

---

**4 c. s. de sirop d'érable**

**1 c. s. de sucre glace**

**2 c. c. de lait**

**Cuisson:** env. 40 min dans la moitié inférieure du four. Retirer les escargots et les badigeonner de sirop d'érable, laisser tiédir un peu. Mélanger le sucre glace et le lait avec le fromage frais réservé, présenter avec les escargots ou répartir dessus.

---

**Suggestion:** ces escargots sont bien meilleurs tout frais, encore tièdes.

**Pièce:** 494 kcal, lip 32 g, glu 43 g, pro 11 g



# Escargots choco-noisettes

---

 25 min + 35 min au four

Pour 12 pièces

---

<b>1 sachet de glaçage foncé</b> (d'env. 125 g)	Préchauffer le four à 190° C.
<b>250 g de beurre</b> , mou	Faire fondre le glaçage selon les indications sur l'emballage. Travailler le beurre dans un grand bol. Y verser 65 g de glaçage, puis incorporer le sucre et les noisettes. Réserver le reste du glaçage.
<b>150 g de sucre brut</b>	
<b>200 g de noisettes moulues</b>	

---

<b>800 g de pâte à pizza</b>	Partager la pâte en deux, abaisser en deux rectangles d'env. 32 × 42 cm. Garnir et façonner comme indiqué dans le mode d'emploi. Déposer les escargots, garniture vers le haut, en forme de cœur sur une plaque chemisée de papier cuisson. Parsemer de sucre.
<b>1 c. s. de sucre brut</b>	

---

**Cuisson:** env. 35 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, chauffer à nouveau le reste du glaçage, le répartir sur les escargots en formant des rayures, laisser tiédir un peu sur une grille.

---

**Suggestion:** ces escargots sont bien meilleurs tout frais, encore tièdes.

**Pièce:** 546 kcal, lip 34 g, glu 50 g, pro 8 g



# Escargots au jambon

---

 35 min + 1½ h de levage + 35 min au four

Pour 12 pièces

---

<b>500 g de farine</b>	Mélanger la farine et le sel dans un grand bol.
<b>1 c. c. de sel</b>	Émietter la levure, incorporer. Couper le beurre en
<b>½ cube de levure</b> (env. 20 g)	morceaux, ajouter avec le lait, mélanger, pétrir
<b>60 g de beurre</b>	en pâte molle et lisse. Laisser doubler de volume
<b>3 dl de lait</b>	env. 1½ h à couvert à température ambiante.

---

<b>200 g de fromage frais double crème aux herbes</b>	Préchauffer le four à 180° C.
(p. ex. Philadelphia aux herbes)	Mélanger le fromage frais et la crème fraîche
	dans un grand bol. Effeuille le thym, incorporer
	avec jambon, paprika, sel et poivre.

<b>200 g de crème fraîche</b>
<b>2 brins de thym</b>
<b>150 g de petits dés de jambon</b>
<b>½ c. c. de paprika mi-fort</b>
<b>½ c. c. de sel</b>
<b>un peu de poivre</b>

---

Partager la pâte en deux, abaisser en deux rectangles d'env. 32 × 42 cm. Garnir et façonner comme indiqué dans le mode d'emploi. Déposer les escargots deux par deux sur une plaque chemisée de papier cuisson, garniture vers le haut et extrémités les unes contre les autres. Laisser lever encore env. 15 minutes.

---

<b>4 c. s. de fromage râpé</b>	<b>Cuisson:</b> env. 35 min dans la moitié inférieure du
(p. ex. gruyère)	four. Retirer les escargots et les parsemer aussitôt
	de fromage râpé, servir.

---

**Suggestion:** ces escargots sont bien meilleurs tout frais.

**Servir avec:** salade verte.

**Pièce:** 345 kcal, lip 19 g, glu 31 g, pro 13 g



# Escargots à la courge

 40 min + 1¼ h de levage + 45 min au four  végétarien

Pour un plat à gratin d'env. 3 litres, graissé

Pour 12 pièces

---

<b>500 g</b> de farine	Mélanger dans un grand bol farine, sel et curry.
<b>1 c. c.</b> de sel	Émietter la levure, incorporer. Couper le beurre en
<b>2 c. c.</b> de curry doux	morceaux, ajouter avec le lait, mélanger, pétrir
<b>½ cube</b> de levure (env. 20 g)	en pâte molle et lisse. Laisser doubler de volume
<b>90 g</b> de beurre	env. 1½ h à couvert à température ambiante.
<b>3 dl</b> de lait	

---

<b>400 g</b> de dés de courge cuits (p. ex. butternut, let's cook)	Préchauffer le four à 180° C. Écraser la courge avec une fourchette. Hacher finement le romarin. Travailler le fromage frais dans un grand bol, incorporer courge, romarin, miel, sel et poivre.
<b>2 brins</b> de romarin	
<b>240 g</b> de fromage frais (p. ex. Gala)	
<b>1 c. s.</b> de miel liquide	
<b>1 c. c.</b> de sel	
<b>un peu</b> de poivre	

---

Partager la pâte en deux, abaisser en deux rectangles d'env. 32 × 42 cm. Garnir et façonner comme indiqué dans le mode d'emploi. Déposer les escargots, garniture vers le haut, dans le plat graissé. Laisser lever encore env. 15 minutes.

---

<b>4 c. s.</b> de crema di balsamico	<b>Cuisson:</b> env. 45 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, servir avec la crema di balsamico.
--------------------------------------	--

---

**Suggestion:** ces escargots sont bien meilleurs tout frais.

**Pièce:** 315 kcal, lip 14 g, glu 40 g, pro 7 g



## *Variante sans gluten*

Remplacer les 500 g de farine par  
480g de farine sans gluten (p.ex. Schär  
Mix Pain) et 1 c. s. de psyllium.



# Escargots pizza

 20 min + 40 min au four

Pour un moule en tôle Ø env. 30 cm, chemisé de papier cuisson  
Pour 12 pièces

**200 g** de sauce  
tomate

**2 c. s.** de concentré  
de tomate

**140 g** de lardons

**2** mozzarellas  
(d'env. 150 g)

**3 brins** de basilic

**800 g** de pâte  
à pizza

**1** gousse d'ail

**2 c. c.** d'origan séché

**3 c. s.** d'huile d'olive

Préchauffer le four à 190°C.  
Mélanger la sauce et le concen-  
tré de tomate dans un bol.  
Couper finement les lardons et  
la mozzarella, ciseler le basilic,  
incorporer.

Partager la pâte en deux, abais-  
ser en deux rectangles d'env.  
32 × 42 cm. Garnir et façonner  
comme indiqué dans le mode  
d'emploi. Déposer les escargots,  
garniture vers le haut, dans  
le moule chemisé.

**Cuisson:** env. 40 min dans la  
moitié inférieure du four. Retirer.  
Presser l'ail, mélanger avec  
l'origan et l'huile, répartir sur  
les escargots.

**Suggestion:** ces escargots sont bien meilleurs tout frais.

**Pièce:** 297 kcal, lip 13 g, glu 33 g, pro 12 g

