

Escargots au pesto de roquette et au jambon cru pour l'apéro



Des bouchées en pâte feuilletée avec une crème au fromage frais et pesto, ainsi que du jambon cru épicé feront merveille avec un verre de vin blanc à vos apéritifs.

Il n'y a guère d'apéritif sans petits feuilletés. Cela n'a rien d'étonnant d'ailleurs, car si on utilise de la pâte achetée dans le commerce, on peut en faire de délicieuses bouchées en un clin d'œil. Dans cette recette, nous badigeonnons la pâte d'une crème aromatique et la recouvrons ensuite de jambon cru. S'il y a des végétariens parmi vos invités, vous pouvez confectionner une partie des escargots sans viande.

Le pesto d'aujourd'hui est une variation du classique «pesto genovese». En plus du basilic, il contient un peu de roquette à la saveur piquante et des pistaches au lieu des pignons. D'un point de vue botanique, les pistaches ne sont pas des noix, mais des drupes du pistachier, qui peut vivre jusqu'à 300 ans. Bon à savoir: plus les pistaches sont vertes, plus elles sont de qualité.

Pesto à la roquette et aux pistaches

- 35 g de pistaches, grillées et salées, pesées sans les coques
- 30 g de roquette, sans les longues tiges
- 1 poignée de basilic frais
- 40 g de parmesan râpé
- ½ gousse d'ail
- 1 dl d'huile d'olive
- ¼ cc de sel

Escargots en pâte feuilletée

- 1 pâte feuilletée rectangulaire de 320 g
- 100 g de fromage frais nature (par ex. Philadelphia)
- 100 g de jambon cru
- Poivre du moulin

Pesto à la roquette et aux pistaches

1. Mixez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un pesto épais.

Escargots en pâte feuilletée

1. Préchauffez le four à 180 °C en mode chaleur tournante.
2. Mélangez le fromage frais avec 4 cuillères à soupe de pesto et répartissez cette crème uniformément sur la pâte feuilletée abaissée.
3. Poivrez et garnissez de jambon cru.
4. Enroulez étroitement la pâte feuilletée en partant du côté le plus long. Coupez le rouleau en escargots d'environ 2 cm de large. Utilisez un couteau aussi tranchant que possible et n'appuyez trop fort pour ne pas faire sortir la farce.
5. Placez les escargots sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et aplatissez-les légèrement.
6. Enfouez-les pendant 18 à 22 minutes – le temps de cuisson varie en fonction de la marque de la pâte et du four.

Astuce: badigeonnez les escargots avec un peu de pesto frais avant de les enfourner. Le reste du pesto peut être conservé deux bons jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique. Nous l'adorons comme pâte à tartiner et tout autant comme sauce pour les spaghettis.

Temps de préparation: environ 50 minutes

Bio Porta Leone brut Prosecco DOC



Robe dorée pâle. Nez tendre de pomme golden delicious et de poire, avec des notes de fleurs blanches. Bouche moyennement corsée aux bulles fines. Finale à l'acidité séveuse.

[Voir dans le weinshop](#) >