

Escargots aux myrtilles et à la cannelle en tuto vidéo



Une recette du dimanche avec des instructions sur tuto vidéo qui met à coup sûr de bonne humeur: de moelleux escargots à la cannelle avec une note de baies.

Au début, l'idée était de préparer des escargots à la cannelle normaux pour le blog Denner. Mais comme nous approchons de l'été et de la saison des baies, et parce qu'il existe déjà d'innombrables recettes classiques d'escargots à la cannelle, nous avons eu une idée.

Après huit fourmées d'escargots aux myrtilles et à la cannelle, dont la recette fut à chaque fois améliorée et goûtée par des cobayes, ces brioches étaient enfin parfaites, du moins à notre avis.

Les myrtilles légèrement acidulées se marient à merveille avec la pâte sucrée et offrent également un beau contraste visuel. Les escargots sont meilleurs lorsqu'ils sont encore tièdes, juste nappés de glaçage au fromage frais crémeux et de sauce aux baies.

Les baies congelées conviennent également si vous voulez confectionner ces escargots hors saison.

Pâte

- 3 dl de lait
- 65 g de beurre
- 25 g de levure fraîche
- 600 g de farine
- 55 g de sucre de canne
- $\frac{3}{4}$ cc de sel
- $\frac{1}{2}$ cc de cannelle
- Un peu de beurre pour le moule
- Un peu de farine et de sucre de canne pour abaisser la pâte

Farce

- 250 g de myrtilles surgelées ou fraîches
- 35 g de sucre
- 20 ml d'eau
- 1 cc de maïzena, délayée dans 10 ml d'eau froide
- 70 g de beurre ramolli
- 50 g de sucre
- 80 g de fromage frais Philadelphia
- 3 cc de cannelle
- 25 g de noisettes moulues

Glaçage

- 15 g de beurre fondu
- 90 g de fromage frais Philadelphia, à température ambiante
- 4 à 6 cs de lait, suivant la consistance souhaitée
- 30 g de sucre glace
- Éventuellement quelques myrtilles pour garnir

Préparation de la pâte

1. Réchauffez le lait avec le beurre dans une casserole jusqu'à ce que le mélange soit tiède et que le beurre ait fondu.
2. Émiettez la levure dans la farine, ajoutez le sucre, le sel et la cannelle et mélangez.
3. Ajoutez le mélange beurre-lait tiède et pétrissez pendant environ 5 minutes avec le crochet à pâte du robot jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Si la pâte est trop sèche, rajoutez un peu d'eau dans la casserole encore tiède, puis ajoutez-la petit à petit à la pâte. Laissez reposer la pâte recouverte pendant 60 à 90 minutes.

Préparation de la farce

1. Pendant que la pâte repose, préparez la farce: portez à ébullition les myrtilles avec 35 g de sucre et 20 ml d'eau, couvrez et laissez mijoter à feu moyen pendant 10 minutes. Réduisez en purée avec un mixeur plongeant, puis incorporez le mélange de maïzena et d'eau et laissez mijoter pendant 5 minutes supplémentaires jusqu'à ce que la purée soit plus épaisse. Laissez-la refroidir complètement.
2. Battez brièvement 70 g de beurre et 50 g de sucre avec un mixeur, puis ajoutez 80 g de fromage frais Philadelphia, la cannelle et 6 cs de sauce aux baies, mixez brièvement. Pour terminer, incorporez les noisettes.

Façonner et cuire les escargots

1. Graissez le moule à chamières avec un peu de beurre. Abaissez la pâte en un rectangle d'environ 50 x 40 cm sur une surface farinée et légèrement sucrée. Répartissez uniformément la farce par-dessus. Laissez un bord d'environ 1 cm sur le long côté supérieur pour que les escargots collent mieux ensemble. Enroulez la pâte aussi fermement que possible, en partant du long côté inférieur. Coupez le rouleau de pâte à l'aide d'un couteau aiguisé ou d'un fil en 10 morceaux de même longueur et placez-les dans le moule.
2. Laissez les escargots lever pendant 20 minutes. Préchauffez le four à 160 degrés, chaleur tournante, et cuisez-les au milieu du four pendant environ 28 à 33 minutes. Le temps de cuisson peut varier légèrement en fonction du four. Les escargots sont prêts lorsque leur surface est légèrement brune, même au milieu.

Préparation du glaçage

1. Mélangez le beurre fondu avec le fromage frais Philadelphia et la moitié du lait, de préférence avec un fouet pour mieux contrôler la consistance. Incorporez petit à petit le sucre glace et enfin le reste du lait jusqu'à ce que la consistance soit bonne.
2. Pour nous, la consistance est parfaite avec 30 g de sucre glace et 4½ cs de lait, mais un glaçage plus liquide est également bon.

Finition

Après la cuisson, détachez les bords du moule et laissez les escargots refroidir pendant environ 10 minutes. Répartissez le glaçage sur les escargots encore tièdes, nappez-les d'une partie de la sauce aux baies et décorez-les éventuellement avec quelques myrtilles.

Remarque: nous faisons exprès un peu plus de sauce aux baies que nécessaire car elle est délicieuse dans le muesli, comme garniture pour les desserts et glaces ou tout simplement telle quelle.

Temps de préparation: environ 2 heures et 40 minutes (y compris repos et cuisson)