 **Feuilletés d’escargots à la crème d’ail**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/09/Feuillet%C3%A9s-descargots-%C3%A0-la-cr%C3%A8me-dail-DSCN8815_28991.jpg) Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- une pâte feuilletée pur beurre**  
**- 28 escargots en conserve**  
**Crème d'ail :**  
**- 1 tête d'ail (12 grosses gousses)**  
**- 150 ml de crème liquide**  
**Fondue de tomates :**  
**- 650 g de tomates**  
**- 2 branches de thym**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- ciboulette**

**1 plaque à pâtisserie tapissée d'une feuille de papier cuisson  
seconde feuille de papier et une seconde plaque à pâtisserie**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

**Les feuilletés :**  
Étaler finement la pâte feuilletée ♦ sur le plan de travail fariné.  
Découper 4 disques de 8 cm de diamètre.  
Les déposer sur la plaque.  
Couvrir de la deuxième feuille de papier et laisser au frais pendant au-moins 20 minutes.  
Poser la seconde plaque à pâtisserie sur les ronds de pâte.  
Enfourner pour 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit cuite et bien dorée.  
Réserver.

**La fondue de tomates :**  
Retirer le pédoncule et plonger les tomates pendant 10 secondes dans de l'eau bouillante.  
Les égoutter et les rafraîchir aussitôt.  
Enlever la peau et les épépiner.  
Les couper au couteau en petits dés.  
Faire compoter à feu doux les tomates dans deux cuillerées à soupe d'huile avec le thym, du sel et du poivre, jusqu'à ce que tous le jus soit évaporé (environ 25 minutes).  
Réserver.

**La crème d'ail :**  
Peler les gousses d'ail et les dégermer.  
Les déposer dans une petite casserole, couvertes d'eau froide et porter à ébullition.  
Égoutter aussitôt.  
Recommencer la même opération une seconde fois.  
Écraser l'ail blanchi avec le plat d'un couteau sur une planche.  
Le déposer dans une casserole avec la crème, saler et poivrer.  
Porter à ébullition puis laisser cuire à frémissement pendant 5 minutes.  
Passer au chinois et réserver au chaud.

**Finition :**  
Rincer les escargots et les égoutter soigneusement.  
Les faire sauter à la poêle dans deux cuillerées à soupe d'huile.  
Garnir chaque disque de pâte d'une grosse cuillerée de fondue de tomates.  
Disposer 7 escargots et enfourner pendant 5 minutes.  
Faire glisser les feuilletés sur des assiettes chaudes.  
Napper de crème d'ail chaude et parsemer de ciboulette ciselée.  
Servir immédiatement.