



ESCARGOT À LA CANNELLE ET GLAÇAGE AU FROMAGE FRAIS

INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE LEVÉE

- 50 g de beurre Fairebel
- 150 ml de lait entier Fairebel
- 300 g de farine de blé
- 20 g de levure fraîche
- 60 g de sucre
- 1 jaune d'œuf

POUR LA FARCE À LA CANNELLE

- 50 g de beurre Fairebel
- 50 g de sucre
- 2 cuillers à soupe de cannelle

POUR LE GLAÇAGE AU FROMAGE FRAIS

- 40 g de beurre mou Fairebel
- 100 g de fromage frais Fairebel
- 80 g de sucre en poudre

Réchauffer le lait entier Fairebel sur la plaque de cuisson et le mélanger avec la levure jusqu'à ce que celle-ci soit complètement dissoute. Ajouter ensuite le sucre et le jaune d'œuf au mélange lait/levure et remuer à nouveau le tout.

Pour la pâte, placer 50 g de beurre Fairebel et la farine dans un plat, y verser le mélange lait/levure et travailler le tout au crochet pétrisseur pour obtenir une pâte lisse.

Pétrir la pâte encore une fois à la main et laisser pousser environ une heure dans un plat recouvert d'un linge humide. Pendant ce temps, graisser un plat à four avec du beurre Fairebel.

Pour la farce à la cannelle, faire fondre le beurre Fairebel dans une casserole. Mélanger dans un plat la cannelle et le sucre.

Une fois que la pâte a levé, la travailler encore une fois et l'étaler en carré. Répartir grossièrement le beurre fondu Fairebel sur la pâte étalée et y répandre le mélange cannelle/sucre.

Enfin, enrouler fermement la pâte levée et la découper en huit tranches, puis disposer celles-ci dans le plat avec le bord découpé vers le bas. Cuire les escargots à la cannelle dans un four préchauffé à 175 °C (chaleur tournante) durant 20-30 minutes.

Notre astuce pour un délicieux glaçage :

Pendant que les escargots cuisent, mélanger au fouet le beurre et le fromage frais Fairebel avec le sucre en poudre, et une fois les escargots refroidis, y répartir le délicieux glaçage.

