

PATE A ROULES ESCARGOTS

250 GR DE FARINE – UN SACHET DE LEVURE - 2 SACHETS DE SUCRE VANILLÉ

100 GR DE BEURRE MOU - 125 GR DE YAOURT NATURE - 1 PINCÉE DE SEL

POUR DORURE 1 JAUNE D'OEUF ET UNPEU DE LAIT

1 tablette de chocolat noir et faire des pépites de chocolat

FOUR 180 °

Mettre tous les ingrédients dans un cul de poule, mélanger énergiquement, et la laisser reposer 30 minutes minimum,

Faire la crème pâtissière

½ LITRE DE LAIT - 30 GR DE FARINE - 50 GR DE SUCRE - 2 œufs

EXTRAIT DE VANILLE 2 C, A SOUPE OU GOUSSE DE VANILLE

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille ou extrait de vanille, dans un cul de poule casser les œufs et les battre avec le sucre, ajouter ensuite la farine et bien mélanger, ensuite petit à petit incorporer le lait bouillant, bien mélanger et remettre sur le feu doux et laisser épaissir en mélangeant toujours, lorsque c'est assez épais, éteindre le feu et réserver dans un saladier laisser refroidir,

Saupoudrez de farine le plan de travail et déposer la pâte dessus, et avec un rouleau étaler la pâte en faisant un rectangle, ensuite découper des bandes d'environ 8 à 10 centimètres, Déposer de la crème pâtissière sur toute les bandes, ensuite déposer les pépites de chocolat, Ensuite roulé la bande pour former un escargot, déposer sur une tôle à pâtisserie et badigeonner les escargots d'un jaune d'œuf mélanger avec un peu de lait,

Ensuite mettre au four 25 minutes à 180° voir 200 °