

Temps de préparation: 11h 40mn - Temps de cuisson: 15mn - Nombre de portions: 20

Ingrédients:

- 150g Eau
- 10g Levure boulangère fraîche
- 500g Farine blanche
- 75g Sucre
- 2 Oeufs
- 150g Saindoux
- 1/2cc Sel
- 2cs Huile d'olive

Préparation:

- Levain: Mettre 50g d'eau, 10g de levure boulangère fraîche chauffer 1 min/ 37° / vitesse 3.
 - Ajouter 90g de farine puis pétrir 1 minute.
 - Réserver dans un saladier recouvrir d'un torchon ou film.
- Laisser lever 20 minutes
- Une fois la pousse Terminé.

- Placer le levain, 100g d'eau, 75g de sucre, 2 oeufs, 50g de Saindoux, 1/2 cc de sel et 410g de farine dans le bol est mixer 30 sec/ vitesse 6
- Puis pétrir pendant 3 minutes. Une fois terminé pétrir à nouveau 3 minutes puis par l'orifice verser 2cs d'huile d'olive
- Pendant ce temps: Faire fondre dans une casserole 100g de saindoux
- Poser la pâte sur un plan de travail préalablement huilé. Diviser la pâte en 20 morceaux de même taille. Etaler chaque pâton en rectangle le plus fin possible.
- A l'aide d'un pinceau étaler le saindoux fondu sur le rectangle de pâte puis former une corde en le roulant. Puis l'enrouler en forme d'escargot. Faire bien attention a replier le bout de la corde à l'intérieur de l'escargot pour éviter qu'elle s'ouvre pendant la cuisson.
- Placer les escargots sur une plaque de cuisson puis recouvrir d'un torchon et laisser lever 10h
- Humidifier les escargots et les placer au four préalablement chauffé à 180° pendant 10 à 15 minutes.

Les saupoudrer de sucre place