



## Escarg'orties

Ingrédients pour 18 à 20 feuilletés :

1 pâte feuilletée

1 panier d'orties

1 fromage frais type St Céols ou philadelphia (150G)

100g de gruyère râpé, sel

Préparation : laver les orties, les ébouillanter 2 ' puis les hacher grossièrement

Ecraser le fromage avec les orties, saler

Réalisation : étendre la pâte feuilletée, garnir de la préparation, recouvrir du fromage râpé.

Rouler en escargot, découper des rondelles d'1cm d'épaisseur, les poser sur une tôle recouverte de papier sulfurisé

Cuire au four préchauffé à 180° , 20' environ