



ESCARGOTS

au beurre persillé




> pour 6 personnes

 Temps de préparation : 20 minutes

 Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients

 48 escargots avec coquilles bien nettoyées

 350 g de beurre

 4 échalotes

 2 gousses d'ail

 1 bouquet de persil haché

 Du sel et du poivre

Étapes

Étape 1 :

Épluchez les échalotes et les gousses d'ail et hachez-les. Mélangez avec le persil ciselé.

Étape 2 :

Coupez le beurre en lamelles et travaillez-le avec ces ingrédients ainsi que du sel et du poivre.

Étape 3 :

Préchauffez le four à 240 °C.

Étape 4 :

Farcissez chaque escargot de ce beurre et lissez la surface.

Étape 5 :

Déposez les escargots dans un plat alvéolé pour escargots et enfournez 8 minutes.

Étape 6 :

Invitez quelqu'un à partager les escargots pour faire rayonner la joie autour de vous.

