

## Escargots farcis



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 10 mn

*La mie de pain permet de maintenir le beurre. Possibilité de les congeler.*

Recette proposée par : FANFAN du petit ruisseau

### Ingrédients

- escargots cuits et remis dans leur coquille
- pain de mie
- beurre
- persil ciselé
- 1 gousse d'ail moulu
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Préparez la farce en mélangeant dans un bol la mie de pain, le beurre, l'ail et beaucoup de persil. Salez, poivrez.
- 2 Disposez la farce dans les coquilles avec les escargots.
- 3 Passez-les au four quelques minutes et dégustez aussitôt.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

