**ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLE**

**Pour 2 personnes**

12 escargots en coquille ou « en boite », déjà nettoyés et cuit

**Pour le beurre persillé :**

100 g de beurre

1 cac bombée de sel de Guérande

6 petites gousses d’ail

1 belle poignée de persil

Mixez tous les ingrédients du beurre persillé, très finement

Disposez dans les plats à escargot, 1 cac de beurre persillé par contenant

Puis 1 escargot dans chaque

Ou

1 cac de beurre persillé dans chaque coquille, elles-mêmes disposées dans les plats et 1 escargot par coquille

Préchauffez le four à 200°

Enfournez pour environ 5 minutes, le temps que le beurre bouillonne

Dégustez avec une bonne tranche de pain de campagne !

**LA TABLE DES PLAISIRS**