



Escargots

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 24 escargots de 13 gr

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 8 minutes à 220°



Ingrédients :

- 24 **escargots en céramique**
- 180 gr de **champignons** crus ou cuits (en boîte) type pleurotes
- 135 gr de **pesto basilic** ([voir recette sur le site](#) c'est une demi-dose)

Préparation :

1. Faire **cuire** à la vapeur les **champignons** pendant 10 mn si ils sont crus
2. **Mettre** dans chaque **escargot en céramique** un **champignon** et presser avec le doigt
3. **Ajouter** par-dessus 1/2 cac de **pesto basilic**
4. **Cuire** au four 8 minutes à 220°