

## Escargots de Bourgogne

Pour 4 personnes.

24 escargots en boîte, 250 g de beurre, 6 gousses d'ail, 2 c à soupe de persil haché, sel, poivre.

Préparation : 25 mn.

Cuisson : 15 mn au four chaud.



**1** Hacher l'ail et le travailler avec le beurre.



**2** Y ajouter le persil haché.



**3** Assaisonner de sel et de poivre.



**4** Introduire un peu de beurre dans le fond de chaque coquille et y placer l'escargot.



**5** Remplir les coquilles avec le beurre préparé.



**6** Placer les escargots sur des assiettes spéciales côté beurre au-dessus. Faire chauffer au four chaud 15 mn

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.