

## Escargots de l'apéritif

300 g de pâte feuilletée. 4 tranches de jambon blanc. 3 cuillères à soupe de lait.

Etaler finement la pâte feuilletée en deux rectangles. Poser 2 tranches de jambon sur chaque rectangle. Rouler chaque rectangle dans le sens le plus large et badigeonner de lait pour coller le rouleau obtenu. Ensuite, couper en rondelles comme un saucisson. Disposer les rondelles sur une plaque de cuisson. Mettre au four, préchauffé, TH. 5 environ 20 mn.

Avec un apéro - un kir par exemple - vive les "escargots" bourguignons !

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.