

Mini Vidés aux Escargots à l'Ail

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------------|----------|
| - ESCARGOT(S) | 12 |
| - FROMAGE AIL-FINES HERBES | un peu |
| - VIDÉ(S) - PÂTE FEUILLETÉE | 12 minis |
| - AIL EN POWDRE | |
| - GRUYÈRE RÂPÉ | un peu |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Dans une poêle huilée, faites revenir les escargots 1 minute. Salez, poivrez et ajoutez l'ail. Réservez.
- Remplissez les mini-vidés avec un peu de fromage ail & fines herbes.
- Déposez ensuite un escargot par bouchée et ajoutez un peu de fromage râpé.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Enfournez pour 6-7 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

