Pâtes coques farcies aux escargots classiques



Ingrédients

10

- 60 escargots Petits Gris de Namur
- 60 orecchiette (pâtes en forme de petite oreille)
- 375 g de pesto au basilic Premium Bresc
- 250 g de chapelure
- cresson

Méthode de préparation

Faire cuire les pâtes al dente. Réchauffer légèrement les escargots. Farcir chaque orecchiette d'un escargot et napper de pesto. Faire un crumble avec la chapelure et le pesto. Garnir de cresson.