

SUCETTES D'ESCARGOT AU PESTO



INGRÉDIENTS

4 

- 1 pâte feuilletée de 15 x 30 cm
- 200 g d'escargots
- 100 g de pesto au basilic Premium Bresc
- 8 pics à cocktail

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Dérouler la pâte feuilletée. Rincer les escargots. Les hacher un peu plus finement. Tartiner la pâte feuilletée de pesto et répartir les escargots dessus. Rouler le tout. Couper en tranches de 1 cm. Laisser lever la pâte, puis enfourner 15 minutes dans un four à 200 °C. Insérer un pic à cocktail et servir comme sucette.