

# Pâtes coques farcies aux escargots



- 4 personnes
- Difficulté moyenne
- 25 min. préparation
- 10 min. cuisson

## Ingrédients :

1 verrine 2 dz escargots court-bouillonés belle grosseur de votre producteur  
24 pâtes creuses en forme de coque  
2 cuillères à soupe de persil ciselé  
4 gousses d'ail  
150 g de beurre  
Sel – poivre

## Progression :

1. Préchauffez le four à 240°C (th. 8).
2. Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée et égouttez les quand elles sont encore un peu fermes.
3. Pelez les gousses d'ail et hachez les finement.
4. Malaxez le beurre, en y incorporant ail haché, persil, sel et poivre.
5. Egouttez les escargots (sans les rincer) et incorporez une chair dans chaque coque. Ajoutez ensuite une petite noix de beurre parfumé.
6. Déposez les coques farcies dans 4 petits plats à gratin et enfournez pour 4 à 5 min. Le beurre doit fondre et frémir et l'ensemble doit être très chaud. Servez aussitôt.



Suggestion d'un accord mets / vin : un Bourgogne Passetougrain