

## Bouchée d'escargot

Pour 6 personnes

350g de pâte feuilletée  
6 escargots en boîte  
150 g de beurre  
2 gousses d'ail  
¼ de botte de persil plat  
1 cuillère de Ricard  
Sel / Poivre  
1 jaune d'œuf

Etaler la pâte et détailler 12 pièces à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm.

Percer 6 pièces avec un emporte-pièce de 3 cm.

Sur une plaque de cuisson, poser 6 pièces entières, humecter légèrement les bords, poser les 6 autres pièces et dorer.

Cuire à 170° environ 10 min.

Egoutter les escargots.

Préparer le beurre avec l'ail haché, le persil, sel, poivre et le Ricard.

Garnir les petites bouchées avec un escargot et le beurre dessus.

Remettre au four chaud 5 min environ.

Servir chaud.