**Escargots au beurre à l'ail**

**Escargots  
beurre  
ail  
pastis  
échalotes  
persil  
sel et poivre**

Achetez les escargots dans une boîte ou un bocal, ou comme indiqué sur la photo, dans leur coquille.

Pressez les gousses d'ail pelées. Coupez une échalote en brunoise très fine. Hachez le persil. Mélangez le beurre à température ambiante avec ceux-ci et les autres ingrédients et remplissez les coquilles.

Mettez dans un four préchauffé à 185°C pendant 10 minutes jusqu'à ce que le beurre bouillonne.

Servir avec une baguette.