**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.