

## Feuilletée d'escargots à la Tapenade



Pâte feuilletée  
Escargots  
Ail  
Persil Italien  
Beurre  
Tapenade Cann'AZUR au sésame  
Oeuf

- ❖ Hachez votre persil, puis faites revenir vos escargots dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'il colore légèrement.
- ❖ Salez, poivrez, puis écrasez votre ail et ajoutez le avec votre persil.
- ❖ Coupez votre pâte feuilletée en rectangle puis installez vos escargots persillés sur le milieu de votre pâte en laissant un petit centimètre de bordure de pâte.
- ❖ Étalez de manière homogène votre Tapenade Cann'AZUR au sésame, puis recouvrez le tout avec un deuxième rectangle de pâte.
- ❖ Roulez les bordures afin de bien fermer votre feuilletée utilisez un pinceau ou un morceau d'essuie-tout pour étaler un peu de jaune d'œuf afin d'obtenir une belle coloration pendant la cuisson.
- ❖ Mettre au four à 425° F durant 20 minutes.

