

RECETTE DES ESCARGOTS AU CHOCOLAT

INGREDIENTS:

- une pâte feuilletée
- des pépites de chocolat
- un peu de crème liquide

RECETTE:

1. Dérouler la pâte



2. Etaler un petit peu de crème



3. Ajouter les pépites de chocolat



4. Rouler la pâte et la mettre au congélateur 30 minutes

5. Sortir la pâte et couper des morceaux de 2 cm environ.

6. Poser les morceaux sur du papier sulfurisé.

7. Mettre au four jusqu'à ce que les escargots soient bien dorés.