



## Recette de Jojo l'escargot



### Les ingrédients

- La pâte brisée ou tartines craquantes
- 3 courgettes
- Des radis
- L'huile d'olive
- Sel, poivre, herbes de Provence
- Au choix : tapenade, fromage frais aux herbes, sauce tomate



### Déroulement de la recette :

- 1. Fais une pâte brisée avec 300 g de farine, 150 g de beurre, 8 cl d'eau et un peu de sel :**

Mélange la farine et le sel dans un plat, ajoute le beurre découpé en dés et pétris légèrement du bout des doigts. Incorpore l'eau, mélange rapidement et forme une boule. Puis étale sur du papier cuisson et découpe la pâte en petits rectangles. Mets au four et cuits les à 200°C.



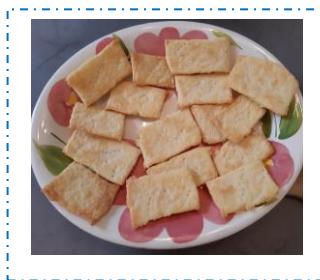


## 2. Prépare la garniture :

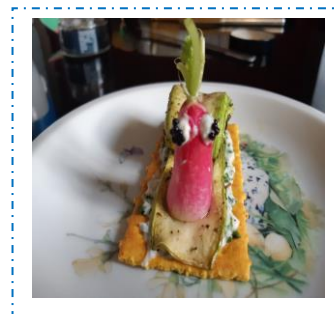
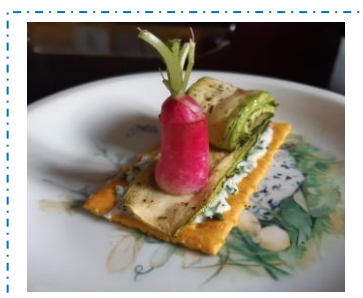
Pendant la cuisson des petits rectangles, lave les courgettes puis découpe-les en lamelles. Déposer les sur la plaque du four, arrose les d'huile d'olive, saler, poivre et agrémenté d'herbes de Provence. Mets au four et cuits à 200° C.



Une fois les rectangles cuits et refroidis, tartine les selon vos envies de sauce tomate, de fromage frais ou de tapenade. Ajoute une lamelle de courgette.



Roule une lamelle de courgette pour faire la coquille, ajoute 1 radis coupé en 2 pour faire sa tête et dessine ses yeux avec du fromage frais et de la tapenade si tu le souhaites. Et voila, ton 1er petit escargot a pris forme !



Et Jojo n'est pas tout seul, il a plein d'amis.



Bon appétit !