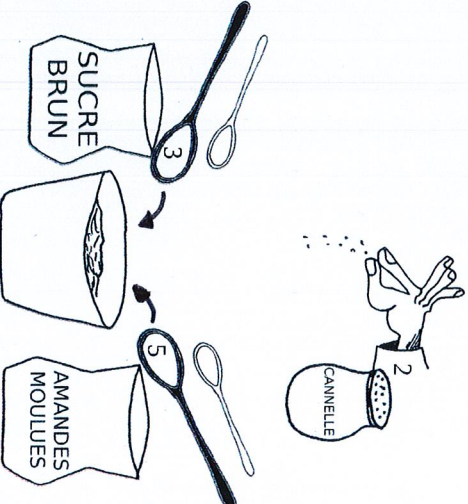
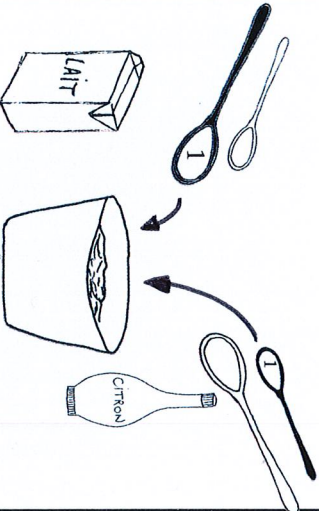
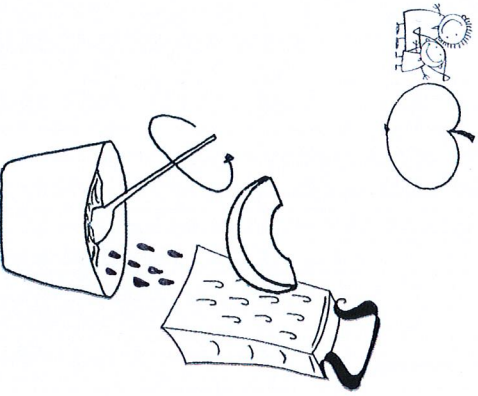
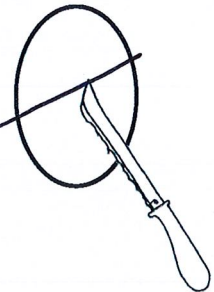
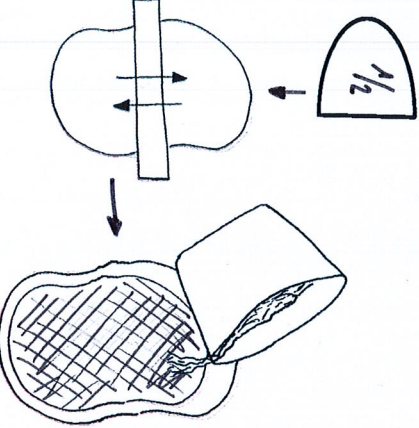
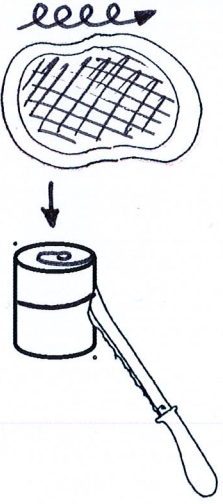
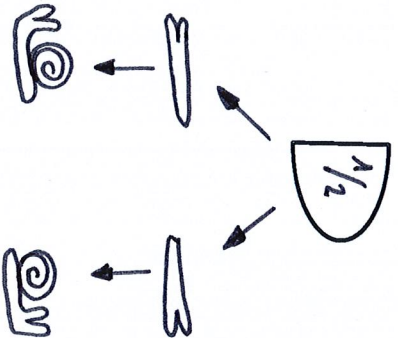


Escargots aux noisettes

<p>1. Mélanger les amandes, le sucre et la cannelle dans un bol.</p> 	<p>2. Ajouter le jus de citron et le lait.</p> 	<p>3. Râper finement un quartier de pomme puis mélanger.</p> 	<p>4. Prendre une portion de pâte et partager en deux parts.</p> 
<p>5. Étaler la moitié de la pâte puis étaler la farce dessus</p> 	<p>6. Enrouler la pâte, puis couper en 2.</p> 	<p>7. Utiliser l'autre partie de la pâte pour former les corps et les antennes.</p> 	<p>8. Cuire les escargots 20 minutes à 200°.</p> 