

CARGOLADE SUR BARBECUE OU GRILL

Pour 8 à 10 personnes: 250 gr. de beurre ramolli, persil, sel, poivre 8 douzaines de petits-gris dégorgés; Aioli: 1/2 tête d'ail (plusieurs gousses), 1/4 l. D'huile d'olive, vinaigre. + 8 saucisses - 8 boudins - 8 côtelettes de porc dans le filet - 8 côtelettes d'agneau - pain de campagne.

PREPARATION:

Malaxez le beurre et le persil haché avec un peu de sel et de poivre. Déposez-en une petite noisette dans chaque coquille contenant déjà un escargot. AIOLI: Pelez et pilez l'ail au presse-ail. Travaillez la pommade ainsi obtenue avec de l'huile d'olive, comme pour une mayonnaise. Salez, poivrez. A la fin, ajouter un filet de vinaigre. Badigeonnez d'huile saucisses, boudins et côtelettes de porc. Disposez ces viandes sur le grill du barbecue, à feu moyen. Laisser cuire 3 minutes. Ajoutez alors les côtelettes d'agneau, également huilées et les escargots, ouverture sur le dessus. Laissez cuire 2 minutes. Retournez alors toutes les viandes (sauf les escargots). Salez et poivrez. Poursuivez la cuisson 5 minutes. Pendant ce temps, étalez l'aioli sur des tranches de pain de campagne. Pour servir, étouffez la braise mais laissez les viandes sur le grill ou chacun se servira directement.

VIN CONSEILLE: Côtes de Provence, rosé ou blanc
Est! Est! Est ! (Vin blanc italien)
Tavel