

DRAGEES DE CAGOUILLES, SAUCE PERSIL.

INGREDIENTS: 2 à 3 gousses d'ail 2 oeufs - 2à gr. d'amandes en poudre

Mie de pain (1 pincée) - sel poivre - 20 chairs d'escargots cuites en conserve - 2 dl d'huile d'olive.
Anglaise: 2 jaunes d'oeufs - 2 cuillerées d'huile d'olive. Sauce Persil: 1 bouquet de persil - 20 gr. d'amandes en poudre - fond blanc de volaille ou 1/2 tablette de bouillon de poule - 5 cl d'huile d'olive.

PREPARATION:

Retirer le germe de chaque gousse d'ail, les blanchir dans de l'eau avec un filet d'huile d'olive, amener à ébullition, puis renouveler l'opération 3 autres fois. Dans un bol mixeur, mettre les gousses d'ail, ajouter 2 jaunes d'oeufs durs, 20 gr. d'amandes en poudre, 5 dl d'huile d'olive, 1 pincée de mie de pain, sel et poivre. Mixer le tout pour obtenir une pâte homogène. Enrober chaque chair d'escargot dans cette pâte, les placer dans un congélateur pendant 15 minutes pour ensuite les tremper dans 11 anglaises (battre 2 jaunes d'oeufs avec 2 cuillerées d'huile d'olive).

SAUCE PERSIL:

Ebouillanter pendant 2 minutes un bouquet de persil, le refroidir dans de l'eau glacée, bien l'égoutter et le mixer avec 20 gr. d'amandes en poudre, 2dl de fond de blanc de volaille ou 1/2 tablette de bouillon de poule, délayer dans 2 dl d'eau et 5 dl d'huile d'olive.

FINITION:

Dans un bain d'huile ou une friteuse, plonger les dragées, leur donner une couleur bien blonde, les égoutter sur du papier absorbant, servir avec la sauce persil.