

ESCARGOTS A L'ALSACIENNE.

PREPARATION DES ESCARGOTS:

- 1) Avoir soin de faire jeûner les escargots pendant quelques jours.
- 2) Les faire dégorger pendant 2 heures avec du gros sel, un peu de vinaigre et une pincée de farine.
- 3) Les laver ensuite à plusieurs eaux jusqu'à disparition de toute mucosité.
Les blanchir, c'est à dire, les plonger dans l'eau bouillante pendant environ 5 minutes.
Les égoutter, les rafraîchir, les sortir de la coquille à l'aide d'une fourchette ou d'une grande aiguille.
- 6) Supprimer l'extrémité noire des escargots;
- 7) Les mettre ensuite à cuire dans une casserole en les mouillant largement avec moitié eau et moitié vin blanc.
- 8) Condimenter, pour 1 litre de cuisson, avec une carotte, un oignon, 2 échalotes coupées en rondelles minces, un bouquet garni composé d'un peu de persil, une brindille de thym, une feuille de laurier, une pincée de poivre écrasé, 8 gr. de sel.
- 9) Faire bouillir, écumer et cuire doucement 3-4 Heures environ.
- 10) Les mettre de côté dans une terrine et laisser refroidir dans leur cuisson.
- 11) D'autre part, laver les coquilles vides et les mettre à bouillir à grande eau additionnée d'un peu de cristaux de soude pendant 1/2 heure, égoutter, rincer à l'eau claire et sécher.

PREPARATION DU BEURRE D'ESCARGOT: (4 personnes = 4 douzaines ou 48 pièces)

INGREDIENTS:

200 gr. de beurre frais - 15 gr. de persil haché très fin - 10 gr. d'ail haché très fin - 15 gr. d'échalotes, hachées très fin - 8 gr. de sel fin 2 gr. de poivre frais moulu. **PREPARATION:** Bien malaxer le tout - Mettre dans chaque coquille un peu de fond de cuisson, une noisette de ce beurre - Introduire un escargot froid égoutté, il chasse le beurre au fond de la coquille - Boucher totalement cette dernière par un apport de ce beurre - Placer les escargots sur un plat spécial - les chauffer à feu doux et servir quand le beurre est mousseux.