

ESCARGOTS DE BOURGOGNE.

INGREDIENTS: Pour 4 personnes: Beurre d'escargots: 1 ou 2 gousses d'ail1 échalote - persil - 200 gr. de beurre ramolli - 1 cuillerée à café de sel - Poivre - 2 cuillerées à soupe de vin blanc sec. + 4 douzaines d'escargots de Bourgogne cuits (ou en boîte) - 4 douzaines de coquilles vides.

PREPARATION:

Allumez le four à thermostat 5/6. Beurre d'escargot: hachez l'ail le persil et l'échalote. Malaxez ensemble beurre, hachis précédent, sel, poivre et vin blanc. Au fond de chaque coquille, tassez une noisette de cette crème, glissez un escargot, puis une autre noisette de beurre d'escargots. Disposez les escargots, ouverture vers le haut, dans des plats spéciaux à alvéoles. Mettez dans le four avec précaution. Laissez cuire à four moyen (th. 5/6) jusqu'à ce que le beurre commence à mousser. Présentez les escargots très chauds dans leur plat.

CONSEIL DU CHEF:

A défaut de plats à escargots, disposez ceux-ci dans des plats à oeufs individuels, en les serrant suffisamment pour qu'ils ne se renversent pas. D'autre part, certains gourmets du pays, prétendent que l'on digère mieux les escargots si, dans la farce, on ajoute un peu de marc de Bourgogne. Dans ce cas, inutile de mettre du vin blanc.

VIN CONSEILLE: Même vin que pour la préparation
Gewürztraminer
Corton-Charlemagne

ESCARGOTS DE BOURGOGNE.

PREPARATION:

Eliminer la croûte de 8 tranches de pain. Couper 4 tranches en triangles. Déposer, par personne, une tranche dans le fond d'un caquelon, déposer 6 escargots au beurre d'ail par-dessus et les séparer les uns des autres par des triangles de pain. Faire cuire selon les indications du fabricant. Arroser de quelques gouttes de marc. Servir brûlant.