

**SCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE.**

**INGREDIENTS:** Pour 6 personnes

6 douzaines d'escargots - 350 gr. de beurre - 1/2 l. de vin blanc sec -  
1 verre d'eau - 1 bouquet garni (Thym, laurier) - 1 bouquet de persil -  
1 poignée de cerfeuil - 4 gousses d'ail - 2 tranches de lard cru jus  
de citron - sel, poivre - 1 oignon - 1 carotte ;

**PREPARATION:**

Préparez les escargots à la Bourguignonne la veille. Ils n'en seront que meilleurs. Lavez les escargots dans plusieurs eaux et brossez-les bien pour enlever la terre. Faites-les dégorger pendant 2 heures avec du sel et du vinaigre, puis lavez-les encore une fois. Quand ils sont bien propres, faites-les bouillir à feu vif dans de l'eau salée, pendant 5 minutes. Retirez la casserole du feu et enlevez les escargots de leur coquille avec un couteau pointu. Lavez-les plusieurs fois à l'eau fraîche pour enlever ce qui reste de limon. Egouttez-les et faites-les cuire pendant 2 heures dans le vin blanc additionné de: un verre d'eau, sel, poivre, un oignon, une gousse d'ail, la carotte coupée en rondelles, le bouquet garni, la tranche de lard. Les escargots doivent être bien cuits. Egouttez-les ensuite dans une passoire, puis sur un linge. Préparez ensuite la farce: malaxez bien le beurre avec le cerfeuil, le persil et une tranche de lard finement hachés les gousses d'ail écrasées, le sel, le poivre et le jus de citron. Lavez et essuyez bien les coquilles qui doivent être très propres à l'intérieur et à l'extérieur. Remplissez le fond de chaque coquille avec un peu de farce, mettez dessus l'escargot et terminez avec la farce. Mettez les coquilles ainsi remplies dans les plats spéciaux à creux et mettez à chauffer au four pendant quelques minutes.

**ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE.**

**INGREDIENTS:**

Quatre douzaines d'escargots, 2 échalotes, 2 gousses d'ail, 1 bouquet de persil, 300 gr. de beurre, sel, poivre, 1 anchois, le jus d'un demi-citron.

**PREPARATION:**

Hachez très finement échalotes, ail, persil et anchois. Pilez dans un mortier en y incorporant le beurre divisé en petits morceaux, le jus de citron, sel (pas trop, à cause de l'anchois) et le poivre (beaucoup). Remettez un escargot dans chaque coquille bien nettoyée, achevez de remplir avec la farce et passez quelques minutes à four chaud.