

## **ESCARGOTS BRESSOIS.**

**Préparation 3h.30 - Cuisson 1h.20 environ pour 4 personnes.**

### **INGREDIENTS:**

24 gros escargots - 1/4 l de vin blanc sec - 1 c. 1/2 à soupe de farine 1 carotte émincée - persil 1 gros oignon émincé - Bouquet garni -100 gr. d'échalotes - ail 250 gr. de beurre.

### **PREPARATION DES ESCARGOTS:**

Lavez à grande eau plusieurs fois. Déposez-les dans un récipient avec une poignée de farine, une de sel, du vinaigre et de l'eau et laissez dégorger 2 à 3 h. Après qu'ils aient dégorgé, lavez-les à nouveau à grande eau, puis déposez-les dans un récipient rempli d'eau froide et laissez bouillir 5 minutes. Egouttez-les ensuite et rafraîchissez-les; ôtez-les alors de leurs coquilles à l'aide d'une broche (ou d'une aiguille assez longue) en enlevant l'extrémité noire; lavez-les à nouveau et mettez-les à cuire dans une casserole avec moitié vin blanc et moitié eau, mouillés à hauteur, ajoutez la carotte, l'oignon, 2 échalotes et le bouquet garni; salez (sur base de 10 gr. de sel par l.) et laissez cuire 1 H. ou plus. Pendant ce temps lavez les coquilles dans l'eau additionnée de cristaux de soude 5 Mn., rincer et laissez sécher.

### **BEURRE D'ESCARGOT:**

Hacher le reste d'échalotes en pâte fine avec 2 gousses d'ail, 40 gr. de persil, 5 gr. de sel, 5 gr. de poivre; travaillez bien le tout. Egouttez soigneusement les escargots sur un torchon, emplissez chaque coquille bien sèche d'une noisette de beurre d'escargot, ajoutez l'animal, poussez et ajoutez encore généreusement du beurre. Au moment de servir, placez-les 7 mn à four vif.