

ESCARGOTS MERE BOUQUIN.

INGREDIENTS:

Quatre douzaines d'escargots, 2 oignons, 2 échalotes, 2 gousses d'ail, 1 bouquet de persil, 1 poignée de cerfeuil, 1 cuillerée à soupe de beurre ou de margarine, 1 cuillerée à soupe de farine, 1 louche de bouillon, 2 jaunes d'oeufs, sel, poivre, 1 petite boîte de purée de tomates.

PREPARATION:

Hachez finement oignons, ail, échalotes, persil et cerfeuil. Faites revenir le tout dans le beurre pendant quelques instants. Saupoudrer de farine, mouillez avec le bouillon et faites épaissir sur feu doux en remuant. Salez, poivrez. Ajoutez la purée de tomates, puis retirez du feu et ajoutez les 2 jaunes d'oeufs. Mettez les escargots dans la sauce, qui doit être très courte. Laissez mijoter quelques instants sans faire bouillir. Servez sans coquilles, soit dans des assiettes à escargots, soit dans des petits plats à ramequins. Passez en même temps du pain grillé beurré ou de petites tartines de pain à huîtres beurrées.