

ESCARGOTS EN PAUPIETTES DE CHOU

INGREDIENTS.

28 escargots préparés ou bien en boîte - 1 chou vert - 2 gousses d'ail -2 échalotes hachées - 114 l. de bouillon de poule - 2 noix de beurre -2 cuillerées de ciboulette - estragon -cerfeuil et persil - sel.

PREPARATION:

Après avoir éliminé les premières feuilles du chou, prenez-en une trentaine que vous pocherez à l'eau salée avec 2 gousses d'ail en chemise pendant 3 minutes. Laissez cuire les gousses d'ail pendant encore 2 minutes puis épluchez-les et réservez-les. Faites fondre les échalotes au beurre (une noix). Sur chaque feuille de chou ébouillantée déposez un peu d'échalote et un escargot puis enrroulez-la. Réchauffez le bouillon à petit feu puis plongez-y délicatement les paupiettes de chou pour les réchauffer. Mettez-les ensuite dans les assiettes (7 par personne). Laissez réduire le bouillon, ajoutez l'ail écrasé en purée, les fines herbes et le reste du beurre. Rectifiez l'assaisonnement et versez la sauce dans les assiettes.