

## **ESCARGOTS PETITS GRIS A LA SAUCE**

### **INGREDIENTS:**

Escargots - sel fin - vinaigre - grains de coriandre - 1 écorce d'orange - ail poivre en grains - un peu de romarin - du thym - laurier - Basilic et de la menthe - 3 poireaux - 2 navets - 3 carottes et du céleri en branche.

Sauce: 6 à 7 anchois - 1 verre de vin blanc - 2 tranches de jambon cru Coupé en dés - une branche de fenouil - 1 oignon - 1 petite écorce d'orange - 3 tomates - du persil - 6 gousses d'ail - un peu de farine - Vinaigre.

### **PREPARATION:**

Ramasser les escargots, les faire jeûner 8 à 15 jours dans un récipient aéré. Les derniers jours, leur donner des branchettes de thym et les saupoudrer de farine. Ensuite les jeter dans une grande bassine d'eau tiède. Enlever leur capsule et vérifier qu'ils sont tous vivants. Puis, les mettre dans une grande bassine avec 2 verres de vinaigre et une grosse poignée de sel fin. Remuer. Ils vont rendre leur bave. Attendre un moment et rincer, rincer, rincer jusqu'à ce que l'eau soit claire. Une fois rincés, mettre les escargots dans une marmite d'eau froide non salée. Chauffer de plus en plus fort. Les escargots sortiront leurs cornes, chauffer brusquement jusqu'à ébullition. Ecumez, salez fort. Faire cuire 1H 30 avec tous les ingrédients sauf les légumes, puis une autre heure avec les légumes, jusqu'à ce que les escargots se détachent de leur coquille avec une épingle.

### **SAUCE:**

Faire fondre les anchois au vinaigre. Ajouter le vin blanc, le jambon, les ingrédients, la farine, l'ail écrasé, avec un peu d'eau aromatisée de la cuisson des escargots. Sortir les escargots de leur eau, égoutter et verser dans la sauce, avec ou sans coquilles. La sauce doit être courte, mais doit couvrir les escargots. Laisser mijoter 1 petite heure. Certaines personnes ajoutent au dernier moment un bol de noix pilées.