

ESCARGOTS A LA PIEMONTAISE

INGREDIENTS:

Pour 4 personnes: 4 douzaines d'escargots de votre récolte - 1kg de gros sel environ vinaigre - 200 gr. de filets d'anchois - 2 verres d'huile d'olive - 4 5 gousses d'ail - 100 gr. de persil haché finement - sel (si nécessaire) - poivre - 1 citron. Ustensiles: 4 plats à escargots.

PREPARATION:

Lavez et brossez soigneusement les escargots après les avoir fait jeûner pendant 48 H. Mettez-les dans une casserole et recouvrez-les d'eau. Ajoutez une cuillerée à soupe de gros sel et une cuillerée de vinaigre. Portez à ébullition, et laissez bouillir 1/2 H. Les escargots, après avoir bouilli auront perdu la pellicule qui ferme la coquille. A l'aide d'une petite fourchette ou d'une longue épingle à tête, extirpez les escargots. Otez-en l'extrémité noire. Mettez les escargots dans une cuvette avec beaucoup d'eau froide et du gros sel. Lavez-les avec soin en exerçant une légère pression des doigts. Répétez cette opération plusieurs fois en changeant l'eau et en rajoutant du sel à chaque fois. Laissez-les séjourner 10 minutes dans chaque bain. Quand les escargots auront perdu toute viscosité, égouttez-les. Séchez-les bien avec un linge. Pilez les filets d'anchois au mortier. Diluez avec un peu d'huile et quelques gouttes de vinaigre. Faites chauffer le reste d'huile dans une grande poêle. Mettez-y à revenir les gousses d'ail. Retirez-les une fois bien dorées. Versez, à leur place, la purée d'anchois, le persil haché et les escargots. Salez si nécessaire, poivrez. Mélangez le tout et laissez frire, quelques minutes seulement sur feu assez vif. Retirez du feu et laissez macérer dans la sauce toute la nuit. Le lendemain, lavez les coquilles vides avec de l'eau très chaude. Puis, mettez-les à sécher, dans le four, de 10 à 20 minutes ouverture vers le bas afin que l'eau s'égoutte. Remplissez les coquilles avec un escargot et un peu de sauce. Passez quelques minutes au four. Présentez à part des quartiers de citron. **VIN CONSEILLE:** C8tes de Provence, blanc ou rosé - Orvieto secco -Frascati.