

ESCARGOTS EN RAGOUT A LA PROVENCALE.

INGREDIENTS:

Pour 4 personnes: 2 douzaines d'escargots, 2 gros oignons, 4 gousses d'ail - 6 tomates - thym - sel - poivre - un petit zeste d'orange -1 cuillère à soupe de basilic haché - une cuillère à soupe de persil haché - de l'huile d'olive.

PREPARATION:

Jetez les escargots, dépouillés les de leur coquille dans une casserole contenant un peu d'huile d'olive chaude. Lorsqu'ils sont bien saisis, ajoutez-y les oignons et l'ail finement hachés. Incorporez les tomates pelées et concassées et laissez cuire 10 minutes environ. Ajouter le thym, le basilic, le persil haché, le zeste d'orange, du sel et du poivre.

Prolongez la cuisson quelques minutes et servez en raviers individuels.

Préparation: 30 minutes.

Cuisson 20 minutes environ.

CONSEIL DU CHEF:

Faites dégorger les escargots 2 à 3 heures dans de l'eau additionnée d'un peu de vinaigre, de sel et de farine. Faites-les cuire 5 à 6 minutes dans de l'eau fraîche avant de les retirer de leur coquille.

VINS CONSEILLES:

Le vin préféré des escargots, c'est d'abord le Chablis, blanc sec et très parfumé, sous toutes ses formes: Petit-Chablis, Chablis 1er cru, Chablis grand cru... A défaut, nous nous tournerons avec plaisir vers un Hermitage blanc (C8tes du Rh8ne) ou un Riesling (Alsace).