

ESCARGOTS AU VIN.

INGREDIENTS:

4 douzaines d'escargots en boîte - 2 litres de vin rouge - 2 litres de bouillon de viande - 250 gr. d'échalotes hachées - 200 gr. de beurre - sel et poivre.

PREPARATION:

Dans une grande cocotte, verser le vin rouge et ajouter l'échalote hachée. Faites réduire aux trois quarts sur feu vif. Ajoutez alors le bouillon, ramenez à ébullition et laissez réduire aux trois quarts. Quand la sauce sera devenue sirupeuse, passez-la au chinois et remettez-la dans la casserole. Maintenant, faites-la cuire sur feu doux en y ajoutant progressivement tout le beurre en morceaux; travaillez au fouet. Salez et poivrez. Plongez-y les escargots pour les réchauffer mais sans faire bouillir. Dressez-les ensuite dans les assiettes et nappez de sauce.