

## Comment cuire des escargots frais

48 escargots  
1 poignée de gros sel  
1 poignée de farine  
2 litres d'eau  
Bouillon de cuisson  
1 carottes  
1 oignon  
½ litre d'eau  
½ litre de vin blanc  
1 bouquet garni  
10 gr de sel  
Poivre

### **Préparation**

Éliminer l'opercule en le décollant du dessous avec un petit couteau.  
Laisser reposer les escargots 2h en les brassant souvent avec le gros sel et la farine.  
Les laver plusieurs fois à grande eau.  
Faire bouillir les 2 litres d'eau et y plonger les escargots pendant 5 minutes.  
Les égoutter et en extraire la chair à l'aide d'une grosse épingle.  
Supprimer la partie noire de l'extrémité du tortillon.

### **Cuisson**

Dans une casserole mettre le ½ litre d'eau, sel, poivre, carottes oignon, bouquet garni, amener à ébullition, ajouter le vin blanc et les escargots.  
Cuire à feu doux pendant 1h30 à 2h (selon la grosseur des escargots), écumer régulièrement pendant la cuisson.  
Les laisser refroidir dans leur bouillon.

### Conseil du maïsse Cujeni

Pour vérifier l'appoint de cuisson, on pique la chair avec une épingle, elle doit pénétrer sans trop de résistance.  
Les meilleurs escargots sont ceux qui ont passés l'hiver au ralenti, enfermés dans leur coquille à l'abri de leur opercule.  
Sinon, les autres devraient passer par un jeûne de plusieurs jours avant l'emploi.