

Escargots à la Marseillaise

- Ingrédients Pour 4 personnes : 24 escargots gros-gris de belle taille 4 tomates 50 g d'échalotes hachées Herbes de Provence 1 gousse d'ail 1.1/2 cl de pastis 4 filets d'anchois salés Poivre et sel Huile d'olive Pâte feuilletée (congelée) 1 oeuf battu • Cuisson : 20 min

- Préparation : 30 minutes Faites dorer l'échalote dans l'huile d'olive, ajoutez le pastis et les tomates épluchées et concassées. Salez, poivrez et parsemez d'une cuillère à soupe d'herbes de Provence. Hachez finement les filets d'anchois. Ajoutez-les à la préparation, ainsi que les escargots. Répartissez dans 4 bols résistants à la chaleur et recouvrez-les d'une feuille de pâte feuilletée. (Humidifiez les bords). Badigeonnez d'oeuf battu. Passez au four très chaud (220°C) jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante. Servez.

Escargots beurrés préparation Bourguignonne

- Ingrédients 12 escargots par personne

- Cuisson : 25 min

- Préparation : 10 minutes Hâchez finement le persil, l'ail et l'échalote Travaillez le beurre en pommade puis incorporez tout en malaxant le persil, l'ail, l'échalote, le sel et le poivre. Introduisez une chair dans chaque coquille et les farcir avec le beurre préparé et placez au frais. Placez vos escargots ainsi préparés, côte à côte dans un plat allant au four (ou mieux, dans un plat à escargots), l'ouverture en l'air. Mettez au four à 9 (270°C) pendant environ 8 à 10 minutes. Servez les escargots quand le beurre chantera. Il faut manger les escargots très chauds.

Quiche aux escargots

- Ingrédients (pour 8 personnes) : 400 g de pâte brisée 4 dz d'escargots 2 gousses d'ail 1 grosse échalote 25 g de persil 25 g de beurre 3 œufs 0.15 l de crème épaisse 0.15 l de lait sel, poivre, muscade

- Préparation : Garnissez votre moule à tarte avec la pâte, piquez soigneusement le fond et laissez reposer au froid. Préparez votre hachis d'ail, de persil et d'échalotes. Préparez l'appareil à quiche : battez les œufs avec la crème, incorporez le lait et assaisonnez. Faites sauter les escargots au beurre, ajoutez le hachis, laissez mijoter deux à trois minutes, retirer du feu pour faire refroidir. Garnissez votre fond de tarte avec les escargots et le hachis, couvrez avec l'appareil à quiche et cuisez au four (180°C dans un four à chaleur tournante, 210°C dans un four traditionnel). Accompagnez votre quiche d'une salade de pissenlits, de mâche ou mieux encore de doucette (mâche sauvage) accompagnée de lardons dorés à la poêle. Arrosez l'ensemble d'un Chardonnay du Jura.

Escargots à la Bordelaise

- Préparation : 60 mn Cuisson : 60 mn Pour 8 personnes :

- Ingrédients : 200 à 250 escargots 3 tranches ventrèche "demi sel" (si la ventrèche est trop grasse, prendre seulement 2 tranches ventrèche et 2 petites tranches de jambon) 1 oignon 4 belles gousses d'ail 1/2 l de vin blanc sec 1 bouquet garni 2 cubes de bouillon persil 2 petits piments de Cayenne 4 belles tomates pelées coupées en morceaux

- Préparation

Mouiller les coquilles, égoutter les et les asperger de sel fin, bien les brasser (ils bavent). Les passer un à un sous le robinet pour détacher le filet de lave secrétée. Recommencer l'opération 3 fois, mais délicatement, pour ne pas briser les coquilles. Puis, les jeter dans un faitout rempli d'eau bouillante salée avec un bouquet garni. Laisser 1/4 d'heure après ébullition. Les repasser 1 par 1 sous l'eau froide pour faire tomber la lave cuite. Les escargots sont alors prêts à être jetés dans la sauce. Faire revenir ail et oignons, les laisser légèrement blondir. Ajouter la ventrèche et le jambon coupés en dés et le persil coupé. Hors du feu, on ajoute un peu de farine. Ajouter la tomate fraîche. Laisser cuire 1/4 d'heure. Faire un bouillon avec 2 cubes de bouillon tout prêt dans le commerce. Ajouter le vin blanc, le bouquet garni, la sauce tomate, les piments. Laisser cuire 1/2 heure. Ajouter les escargots, ils doivent être bien recouverts de liquide. Laisser réduire à feu doux jusqu'à ce que les escargots se retirent facilement de la coquille. Remodifier l'assaisonnement en sel, épaissir la sauce avec un peu de farine délayée avec le l'eau, ajouter le hachis. Laisser mijoter une 1/2 heure.