PETITS GRIS AU BEURRE D'ESCARGOT

juillet 2011 (Actualisé en mars 2017)

Ingrédients (8 personnes) :

🏂 8 douzaines d'escargots « petits gris »

🯂 50 g de gros sel

15 cl de vin blanc sec (Sauvignon)

🏂 1 oignon paille

🏂 250 g de beurre

🏂 1 brin de thym

🌋 2 feuilles de laurier

🌋 3 à 4 brins de persil (25 g)

🏂 2 échalotes (25 g)

🏂 2 gousses d'ail (16 g)

🌠 Sel fin (dont 2 g pour le beurre d'escargot)

🏂 Poivre gris moulu (dont 2 g pour le beurre d'escargot)

<u>Ustensiles</u>: Faitout, Égouttoir, Ecumoire, Plat à four, Jatte, Fourchettes à escargot

<u>Préparation</u>: 40 mn Cuisson: 2h10

Difficulté: Moyenne

Coût (indicatif): Hors escargots: 2,70 €

(soit 0,34 € la douzaine)



Recette:

Utiliser des escargots d'été, ayant jeûné au moins 3 semaines dans un lieu clos (caisse en bois, tambour de machine à laver) et frais (le long d'un mur ombragé exposé au nord par exemple). Les placer dans un égouttoir et sous l'eau courante, les brasser énergiquement pour éliminer les excréments et les débris végétaux qui adhèrent aux coquilles. Les laisser égoutter quelques minutes, puis les saupoudrer de gros sel, les brasser à nouveau et les laisser dégorger pendant 2 heures en remuant de temps en temps. Bien les rincer, les placer dans un faitout, les recouvrir d'eau froide, porter à ébullition et maintenir celle-ci à petits bouillons pendant 10 minutes en écumant régulièrement. Les égoutter et les rincer à l'eau froide. Extraire l'escargot de chaque coquille à l'aide d'une fourchette à escargot, éliminer la partie terminale noire. Peler l'oignon et le couper en rondelles. Dans un faitout porter à ébullition 3 litres d'eau avec le vin blanc, le thym, le laurier, les rondelles d'oignon. Saler, poivrer largement, ajouter les escargots et poursuivre l'ébullition pendant 2 heures à petits bouillons. Bien rincer les coquilles à l'eau chaude, les faire tourner une par une dans le sens inverse de l'hélice pour éliminer le maximum d'eau, puis les placer dans un plat à four. Mettre au four à thermostat 3-4 pendant 1 heure, puis les sortir et les laisser refroidir.

Préparer un beurre d'escargot : laisser le beurre à température ambiante. Peler les gousses d'ail et les échalotes, les hacher très finement. Ciseler très finement le persil. Couper le beurre en dés, le placer dans une jatte, l'écraser à l'aide d'une fourchette, saler (2 g), poivrer (2 g), ajouter ail, échalote et persil et malaxer à la fourchette jusqu'à obtenir une pommade homogène. Mettre au réfrigérateur avant utilisation. Égoutter les escargots, les rincer à l'eau froide et les laisser refroidir complètement. Dans chaque coquille, mettre une noisette de beurre, un escargot, obturer avec du beurre, lisser avec le doigt. A ce stade, les escargots peuvent être congelés ou consommés immédiatement. Pour les réchauffer, les disposer dans des plats spéciaux à alvéoles et les mettre au four préchauffé 10 minutes à thermostat 3/4 jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds. Consommer avec du pain frais.

Ne prélever dans la nature que des spécimens adultes (bord de la coquille ourlé) et respecter les dates de ramassage (ramassage interdit du 1er avril au 31 juin généralement, se renseigner en mairie), on peut se voir infliger une amende même dans son propre jardin. La réalisation de ce mets étant assez longue, préparer soi-même des **escargots** n'est valable que si on a récolté 8 douzaines minimum ou plus, mais financièrement intéressant.

Boisson:

Un vin blanc : un Bourgogne aligoté, un Chablis, un Meursault, un Mâcon-villages, un Reuilly, un Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, un Pinot d'Alsace, un Crozes-Hermitage servi à 10° C. $^{(*)}$

 $^{(*)}$ L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.