Recettes

L'escargot est une viande maigre plutôt fade, c'est la raison pour laquelle il s'accommode très bien de tout ce qui est relevé et qui a un goût bien prononcé voir particulier. De plus en plus, l'escargot vole en escadrille avec d'autres viandes, une poire de bœuf adore être accompagnée de 6 ou 12 petits amis…essayez et n'hésitez pas dépoussiérer l'ancestrale recette à la Bourguignonne dite « au beurre persillé » .

Voici quelques recettes à votre disposition. Certaines sont issues de notre propre confection d'autres proviennent de livres de cuisines et de l'internet. N'hésitez pas à partager vos propres créations en nous les transmettant.

Sachez également que l'escargot se présente à plusieurs moments du repas, depuis l'apéro, en passant pas les mises en bouche, les entrées et les plats principaux ! Qui osera préparer un dessert ?

Pour vos présentation, même si les coquilles sont presque incontournables, pensez aux verrines, mini poêlon et autres cocottines ; c'est plus pratique.

Enfi pour les plus créatifs d'entre vous, tout peut y passer toutefois il y a une recette absolument à proscrire c'est le « Mc Snails » !!! Ce serait fauté !!!

Bon Appétit

L'escargot des Ducs
Au Mazoudry / F-23120 VALLIERE
Tél : 06 07 84 03 81 - Fax : 09 72 16 99 08 –

e-mail : escargotdesducs@free.fr
site web : http://escargotdesducs.free.fr

Service Commercial
Mr Frédéric PRANDI
Mobile : 06 07 84 03 81

Sommaire

Sommaire 2
I) Petits gris du curé de Sommières 3
II) Le beurre d'escargots 4
III) Escargots de Bourgogne 4
IV) Sauce provençale piquante pour escargots 4
V) La salade d'escargots 5
VI) Brochettes d'escargots au barbecue 5
VII) Bouchées croustillantes d'escargots 6
VIII) Fondue aux escargots 6
IX) Escargots en croute à la tomate 7
X) Escargots à la bordelaise 8
XI) Cargolade de Perpignan 8
XII) Petits choux aux escargots 9
XIII) Escargots aux noisettes 10
XIV) Escargots à la tomme de Savoie 10
XV) Cassolettes d'escargots 11
XVI) Beignets d'escargots 11
XVII) Escargots à l'auvergnate 12
XVIII) Escargots à la menthe 12
XIX) Escargots au roquefort 13
XX) Escargots à la charentaise 13
XXI) Profiteroles d'escargots au beurre de cidre 14
XXII) Artichauts farcis aux escargots 14
XXIII) Escargots aux épices des colonies 15
XXIV) Croûte aux escargots 16
XXV) Escargots gascons 16
XXVI) Tourte aux escargots 17
XXVII) Les nems d'escargots de GRAZAC 18
XXVIII) Nems d'escargots 18
XXIX) Couscous de Hammamet aux escargots 19
XXX) Escargots de «Vallhonesta» 19
XXXI) Paella a la valenciana 20
XXXII) Raviolis d'escargots de Bourgogne dans leur bouillon d'ail doux 21
XXXIII) Aumônière d'escargots 21
XXXIV) Tarte aux escargots 22
XXXV) Tapenade d'escargots aux amandes 22
XXXVI) Baluchon d'escargots de bourgogne au brie et basilic, réduction de porto 23
XXXVII) Escargots en pâte au romarin 23
XXXVIII) Escargots sénégalais 24
XXXIX) Potée forestière aux escargots 24
XL) Escargots aux fines herbes 24
XLI) Taboulé aux escargots 25
XLII) Tourte aux escargots à l'alsacienne 26
XLIII) Pizza à l'escargot 26
XLIV) Escargots à la périgourdine 27
XLV) Escargots à l'arlésienne 27
XLVI) Escargots à la niçoise 28
XLVII) Feuilleté d'escargots au bleu de Langres 28
XLVIII) Quiche aux escargots 29
XLIX) Escargots en Saint-Jacques 29

I) Petits gris du curé de Sommières

Pour 4 à 6 personnes:

Pour le court-bouillon:

1 litre d'eau
30 cl de vin blanc sec
sel, poivre
1 bulbe de fenouil
1 gousse d'ail
1 oignon piqué de 5 clous de girofle
5 baies de genièvre
1 branche de céleri
3 ou 4 carottes
2 échalotes
4 feuilles de laurier
1 branche de thym
1 branche de menthe

Pour la recette:

3 ou 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
400 g d'épinards en branche
200 g de ventrèche
2 filets d'anchois
4 gousses d'ail
1 verre de bon vin blanc sec
150 g de beurre pommade
1 cuillère à soupe de farine
sel et poivre

Les escargots ont séché pendant une dizaines de jours. Faites-les d dégorger dans une solution d'eau salée et vinaigrée en tournant de temps à autre pendant une heure.
Retirez la bave en surface à l'aide d'une poignée d'orties fraîches.
Rincez ensuite à l'eau et réservez les escargots dans un plat.
Abattez-les ensuite dans de l'eau portée à ébullition. Egouttez vos cagouilles.
Portez le court-bouillon à ébullition, rajoutez vos escargots et laissez cuire à couvert 1 heure.
Récupérez alors vos escargots, filtrez et réservez le jus du court-bouillon.
Décoquillez les escargots en gardant le tortillon (c'est la tradition).
Hachez l'ail très finement, pilez les filets d'anchois et coupez le lard en petits dés.
Faites revenir le tout dans une cocotte en fonte ou en terre à l'huile d'olive sur feu moyen.
Rajoutez les escargots et assaisonnez.
Mouillez avec le verre de vin blanc et autant de jus du court-bouillon réservé.
Incorporez la farine dans le beurre ramolli, et utilisez-le pour lier la préparation.
Servez sur des épinards en branches préalablement cuits à l'eau, rafraîchis et égouttés.

II) Le beurre d'escargots

100 g de beurre
2 gousses d'ail
2 échalotes
persil, sel, poivre
Battre le beurre ramolli pour le rendre souple et crémeux.
Eplucher les échalotes et l'ail. Les hacher finement.
Mélanger tous les ingrédients avec le beurre. Assaisonner.

III) Escargots de Bourgogne

Préparation: 10 minutes
Cuisson: 10 minutes

1/2 botte d'estragon
4 échalotes
3 c. à s. de vin blanc
1 c. à s. de crème fraiche
150 g de beurre
4 douzaines d'escargots de Bourgogne décoquillés et précuits
3 tranches de poitrine fumée
Lavez et ciselez l'estragon. Réservez.
Hachez les échalotes. Réservez.
Dans une casserole, mettre le vin blanc, l'estragon et les échalotes. Faites bouillir 3 minutes environ.
Ajoutez la crème et le beurre coupé en parcelles et fouettez jusqu'à ébullition. Incorporez les escargots.
Taillez la poitrine fumée en lardons et faites les revenir dans une poêle.
Mélangez les escargots et les lardons et servir chaud.

IV) Sauce provençale piquante pour escargots

Préparation : 15 mn
Cuisson : 30 mn

Pour 4 personnes:

- tomates fraîches
- piment
- herbes de Provence
- ail
- persil
- oignon

Faire blondir l'oignon, puis rajouter les tomates faire cuire à feu doux pendant au moins 30 minutes
Rajouter le piment, l'ail et le persil

V) La salade d'escargots

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 10 minutes

Pour 4 personnes :
- 6 cuillères à soupe d' huile d'olive
- 20 cerneaux de noix
- 1 gousse d' ail
- Sel, poivre
- 1/2 botte de persil plat
- 1 salade
- 400 g d'escargots en boîte
- 1 cube de court-bouillon

Faites cuire 10 mn à frémissement les escargots dans le court bouillon. Egouttez-les dans une passoire et laissez-les refroidir.
Pelez et broyez l'ail. Lavez et hachez le persil.
Préparez une sauce en mélangeant l'ail réduit en purée, le sel et le poivre, l'huile et le persil haché. Epluchez la salade, détaillez-la en lanières en gardant une grande feuille par assiette.
Dans un saladier, mélangez les escargots, la salade et la sauce.
Mettez une feuille de salade par assiette, déposez-y la préparation, répartissez les cerneaux de noix.

VI) Brochettes d'escargots au barbecue

Préparation: 15 min
Cuisson: 15 min

Pour 4 personnes:
4 douzaines d'escargots
200 g de poitrine de porc fumé en tranches
une vingtaine de champignons
sel, poivre
herbes de Provence
huile
persil haché
citron

Egoutter et laver les escargots.
Enfiler en alternant lard fumé, escargots, champignons coupés en tranches sur des brochettes.
Assaisonner avec sel, poivre, herbes de Provence.
Huiler avec 4 cuillers à soupe d'huile et laisser mariner une heure en retournant les brochettes de temps en temps.
Griller sur le barbecue à chaleur vive pendant environ 15 minutes en arrosant fréquemment avec de l'huile, de la marinade pour ne pas dessécher les escargots.
Servir après avoir assaisonné avec persil et citron.

VII) Bouchées croustillantes d'escargots

1 boîte d'escargots
de la chapelure nature ou épicée
2 œufs
2 grosses pomme de terre
1 plaquette de 250 g de beurre d'escargot (ail et persil)
sel poivre
de la salade roquette
de l'huile pour la friture

Réaliser un beurre pommade avec le beurre d'escargots afin de le travailler plus facilement. L'aplatir dans vos mains, mettre un ou deux escargots au milieu et former une boule avec les faces plates, réservez et mettez au réfrigérateur.

Pendant ce temps là, faire des rondelles de pomme de terre d'environ 70 mm, les blanchir à l'eau (départ eau froide). Faire chauffer votre friteuse.
Sortir les croustillants d'escargots et préparer deux assiettes creuses. Versez un peu de chapelure dans l'une et l'œuf battu dans l'autre. Tremper le croustillant dans l'œuf puis la chapelure et cela deux fois de suite.

Faire rissoler les rondelles de pomme de terre dans une grande poêle et plongez les croustillants dans la friteuse quelques minutes afin qu'ils obtiennent une belle couleur dorée.
Une fois cela terminé, il ne reste plus qu'à dresser, mettez 3 rondelles et 3 croustillants dessus avec la salade roquette au milieu.

Vous pouvez améliorer cette recette en ajoutant des épices ou des herbes dans la chapelure afin d'en relever le goût et pour ceux qui raffolent du beurre d'escargot il est possible d'en mettre un trait dans l'assiette et c'est prêt.

VIII) Fondue aux escargots

Commencez par préparer et cuire vos escargots si vous travaillez des escargots vivants, ou égoutter les chairs si vous avez plus simplement acheté un bocal chez votre héliciculteur.
Comme pour une fondue bourguignonne, faites chauffer l’huile dans le caquelon, et préparez des sauces: aïoli, sauce diable, à la tomate…à votre convenance.

Les chairs seront piquées au bout de la fourchette puis rissolées dans l’huile chaude, et dégustées assorties des sauces.

IX) Escargots en croute à la tomate

Beurre d'escargots pour 4 personnes:

125 grammes de beurre
2 anchois
2 noix
15 grammes de persil haché
1 zeste de citron
2 gousses d'ail
2 échalotes
1 cuillerée à café d'alcool anisé comme le pastis
sel
poivre

Procéder, comme pour un beurre d'escargots normal, en hachant finement les éléments, puis ajouter le beurre et le pastis. Vérifier l'assaisonnement.

La croute:
Tomates bien fermes
Basilic
Pâte feuilletée
2 douzaines de petits gris (par personne)
Emonder les tomates en les incisant sur le dessus et en ôtant le pédoncule à l'aide d'un couteau. Les plonger 10 secondes dans l'eau bouillante, les rafraîchir. Les éplucher. Les vider de leurs pépins à l'aide d'une cuillère. Les répartir dans les ramequins.
Mettre une cuillère de beurre d'escargots dans chaque tomate, puis les escargots et recouvrir de nouveau de beurre. Rajouter, sur le dessus, un peu de basilic ciselé.
Découper des ronds de pâte feuilletée de 1 centimètre supérieurs aux ramequins. Recouvrir chacun des ramequins et rabattre tout autour.

Décorations des chapeaux:
Diluer un jaune d'œuf avec un peu d'eau. Déposer une première couche avec un pinceau, laisser sécher, puis une deuxième couche.
Dessiner des motifs à l'aide d'une pointe de couteau.

Mettre dans un four (250° C), laisser cuire 25 à 30 minutes, jusqu'à la montée des chapeaux.

X) Escargots à la bordelaise

Préparation : 60 mn
Cuisson : 60 mn
Temps total : 120 mn
Pour 8 personnes :
- 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

Faire baver les escargots.
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 bave 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.

XI) Cargolade de Perpignan

- 35 escargots "petits-gris" par personne
- Ventrèche de porc
- Sel
- Poivre

Après avoir nettoyés les escargots, arranger les coquilles bien serrées sur la grille, leurs ouvertures vers le ciel.
Saupoudrer de sel fin et de poivre.
A cuire pendant une quinzaines de minutes directement sur la braise.
Pendant la cuisson, verser quelques gouttes de ventrèche de porc fondue à l'aide du Capucin (sorte d'entonnoir en fer noir muni d'un long manche avec une poignée en bois) que vous aurez fait rougir au feu

XII) Petits choux aux escargots

Préparation : 30 mn
Cuisson : 30 mn

Ingrédients pour 48 petits choux:

8 douzaines d'escargots
500 g de beurre
30 g d'ail dégermé
30 g de persil
1 échalote
3 cuillerées à café de pastis
1 cuillerée à café de sel
1/2 cuillerée à café de poivre
2 cuillerées à café d'amandes effilées ou en poudre
1/4 litre de vin blanc

Pour la pâte à choux :
625 ml d'eau froide
10 g de sel
280 g de beurre
375 g de farine
10 œufs

Dans une casserole, amenez l'eau, le beurre et le sel à ébullition en remuant de temps à autre. Incorporez la farine hors du feu en une seule fois. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un bloc pâteux. Remettez sur le feu en remuant vivement. Desséchez jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois de la casserole. Travaillez-la quelques instants et incorporez les œufs un à un. Tracez un sillon avec le doigt, il doit se refermer lentement. Dressez la pâte à choux sur la plaque à l'aide d'une douille.

Mettez au four th° 7 – 210°C de 20 à 30 mn selon la grosseur des choux.
Mettez au mixeur l'ail, le persil, l'échalote; broyez une minute. Incorporez le beurre, un peu mou pour aider le travail.

Ajoutez le pastis, le sel, le poivre, l'amande et mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Parallèlement, ouvrez le bocal de 8 douzaines d'escargots et déglacez-les avec 1/4 litre de vin blanc. Amenez à ébullition puis égouttez-les.

Quand les choux et les escargots sont froids, garnissez chaque chou de 2 escargots, puis remplissez le chou avec le beurre (environ 1 cuillerée à café). Avant de servir, réchauffez les choux recouverts d'un papier aluminium au four chaud 5 à 10 mn.

XIII) Escargots aux noisettes

120 g d’escargots hachés grossièrement
100 ml de vin blanc
2 échalotes grises émincées
120 g de chèvre
4 feuilles de feuilles de brick
1 pomme, épluchée et coupée en huit quartiers
40 g de noisettes concassées grossièrement
Beurre fondu

Faire sauter les escargots avec les échalotes pendant 4 minutes et déglacer avec le vin blanc. Laisser réduire à sec, réserver.
Étendre la feuille de brick et, à l’aide d’un pinceau, badigeonner la feuille de beurre fondu. Replier la feuille sur elle-même. Au centre de la feuille, disposer les escargots refroidis, le fromage de chèvre ainsi que deux quartiers de pomme et saupoudrer de noisettes.
Replier la feuille sur elle-même et rouler en forme de boudin en prenant soin de replier les rebords. Cuire au four à 180°C jusqu’à ce que la pâte devienne dorée.

XIV) Escargots à la tomme de Savoie

Pour 6 personnes:

6 douzaines de gros escargots
3 gousses d'ail nouveau
1 botte de cerfeuil
1 verre d'alcool de poire
l verre de crème épaisse
3O cl de vin blanc
800 grammes de tomme de chèvre
Pain de mie coupé en dés de 1 cm de côté
3 pommes
Muscade, poivre

Faire sécher au four les dés de pain de mie.
Blanchir les escargots 3 mm dans de l'eau bouillante salée.
Couper les pommes en cubes (autant de cubes que d'escargots).
Sur les piques de bois, embrocher dans l'ordre un dé de pomme, un escargot, un dé de pain.
Présenter sur une petite assiette pour chaque convive. Dans le poêlon, mettre l'ail écrasé, le vin blanc, le poivre, la muscade, porter à ébullition, incorporer la tomme râpée sur un feu doux à l'aide d'une cuillère de bois.
Ajouter au dernier moment un hachis de cerfeuil.
Poser au centre de la table et déguster comme une fondue traditionnelle. Gratter le fond en déglaçant avec un alcool de poire.

XV) Cassolettes d'escargots

Pour 4 personnes:
40 Escargots
250 g de poitrine de porc
200 g de Champignons de Paris
50 g de beurre
1 œuf
200 g de pâte feuilleté
50 cl de Côte du Rhône
2 gousses d'ail
2 échalotes

Faites revenir dans une casserole avec le beurre, l'ail et les échalotes. Incorporer les champignons de Paris émincés. Laissez étuver 5 à 6 mn.
Ajouter les escargots, laissez revenir. Ajouter le vin rouge, salez et poivrez.
Laissez cuire à feu doux et à couvert pendant 20 mn. Garnissez vos cassolettes d'escargots et laissez refroidir.
Avec le jaune d'œuf badigeonnez le pourtour de vos cassolettes, puis déposez à la surface un disque de pâte.
Faites cuire à four chaud pendant 20 mn.

XVI) Beignets d'escargots

Pour 4 personnes:

40 Escargots
huile, jus de citron, persil haché
pâte à beignets
100 g de farine
1 œuf entier
10 cl de bière
1 blanc d'oeuf monté en neige

Egoutter les escargots et les mettre à mariner dans un mélange d'huile, de jus de citron et de persil haché.
Enrober les escargots marinés dans la pâte à beignets, et plonger les dans l'huile chaude 2 à 3 minutes.
Lorsque les beignets sont bien dorés, les égoutter à l'écumoire sur un papier absorbant.
Piquer les escargots avec un cure-dent en bois et les accompagner soit avec un beurre bourguignon chaud, soit avec une sauce tomate assez piquante.

XVII) Escargots à l'auvergnate

Pour 8 personnes:

2 kg d'escargots
500 grammes de jambon de Bayonne
100 grammes de lard fumé
100 grammes de lard frais
sel, poivre,
laurier, thym, persil
coulis de tomate
2 oignons
2 gousses ail
2 échalotes,
2 carottes
1 litre de vin blanc.

Après avoir nettoyé les escargots, les faire bouillir dans un court-bouillon avec ½ l de vin blanc, ½ l d'eau, carottes, oignons laurier, thym sel et poivre pendant 2 heures.
Dans une casserole, verser le coulis de tomate et ajouter le reste du vin blanc, ail, oignons, échalotes hachés finement et bouquet garni et jambon, lard frais et fumé coupé préalablement en petits dés.
Faire cuire ½ heure et mettre les escargots et remettre à cuire pendant ¾ d'heure.
Servir.

XVIII) Escargots à la menthe

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 20 minutes
Pour 4 personnes:
4 douzaines d'escargots en boîte
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 oignons, 2 gousses d'ail
1 cuil. à soupe de farine
1 cuil. à soupe de ketchup
1 verre de vin rouge
1 bouquet de menthe fraîche
sel, poivre

Egouttez les escargots dans une casserole, rincez-les à l'eau tiède sous le robinet, laissez égoutter à nouveau. Pelez l'ail et les oignons. Dans une cocotte, faites chauffer l'huile, ajoutez l'ail et les oignons en rondelles, laissez blondir à feu doux en remuant à la spatule, puis versez la farine en pluie, remuez énergiquement, faites colorer.

Ajoutez alors les escargots, mouillez avec le vin rouge, versez le ketchup, salez, poivrez, ciselez quelques feuilles de menthe fraiche, laissez mijoter 20minutes à feu doux, couvercle fermé.
Pour servir, répartissez délicatement la préparation dans des cassolettes ou des assiettes à hors d'œuvre chauffées à l'avance et savourez sans attendre.

XIX) Escargots au roquefort

Pour 4 personnes:
- 24 escargots
- 50 g de beurre
- 1 échalote (assez grosse)
- 1 gousse d'ail
- 6 brins de persil
- poivre
- 15 cl de vin blanc sec
- 100 g de roquefort

Rincer et égoutter la chair des escargots. Chauffer le four à 200°C.
Hacher l'échalote, écraser la gousse d'ail, hacher les feuilles de persil, couper le roquefort en lamelles.
Chauffer le beurre dans une poêle.
Faire sauter la chair des escargots dans le beurre pendant 4 à 5 mn.
Ajouter l'échalote hachée.
Après 2 minutes, ajouter l'ail écrasé et le persil haché.
Poivrer. Déglacer avec le vin blanc sec.
Répartir les escargots dans des cassolettes.
Recouvrir avec des lamelles de roquefort, puis passer les cassolettes au four très chaud durant 4 mn.

XX) Escargots à la charentaise

Pour 4 personnes :
4 douzaines de cagouilles bordées par personne
1/2 litre de vin blanc
2 oignons piqués de clous de girofle
4 oignons
1 carotte
3 gousses d'ail
2 bouquets garnis
2 poireaux
100 grammes de jambon du pays
1 petite boîte de concentré de tomates
50 grammes de mie de pain
50 grammes de beurre
5 brins de persil
Sel fin de cuisine
Poivre noir en grains au moulin.

Laver les escargots à l'eau courante. Les blanchir et les égoutter. Les mettre dans une casserole, les arroser du vin blanc coupé d'un peu d'eau.
Ajouter les oignons, carottes, 1 gousse d'ail, bouquet garni, poireaux coupés en morceaux. Saler, poivrer. Laisser cuire à feu doux environ une demi heure.
A part, préparer dans une casserole un morceau de beurre, des oignons coupés finement, le jambon. Faire revenir le tout.
Déglacer avec un verre de vin blanc. Ajouter un peu du bouillon, trois gousses d'ail hachées, une cuillerée de concentré de tomate et un bouquet garni. Laisser mijoter environ une demi heure.
Au moment de servir, lier cette sauce avec la mie de pain et passer au tamis. Egoutter les cagouilles, les placer dans un plat, les arroser de sauce et saupoudrer de persil haché finement.

XXI) Profiteroles d'escargots au beurre de cidre

Pour 4 personnes:

Pâte à choux (pour 12 choux)
200 g chou vert blanchi à l'eau bouillante salée
50 g lardons fumés très petits
beurre, sel, poivre
12 escargots

Beurre de cidre:

2 échalotes hachées finement
15 cl vinaigre de cidre
30 cl cidre brut
1 pomme
+ ou - 100 g de beurre (suivant le goût)

Préparer la pâte à chou et cuire 12 profiteroles.
Hacher grossièrement le chou.
Faire revenir au beurre les lardons et le chou, saler légèrement, poivrer puis mixer le tout grossièrement.
Ajouter les escargots pour les réchauffer.
Garnir chaque profiterole avec cette préparation, déposer un escargot sur le chou, remettre le chapeau et tenir au chaud.
Dans une casserole, mettre 2 échalotes hachées et le vinaigre de cidre. Réduire jusqu'à évaporation totale du vinaigre.
Ajouter le cidre et la pomme coupée en morceaux et laisser compoter.
Mixer le tout et faire réduire.
Ajouter petit à petit le beurre, saler, poivrer. Filtrer la sauce.
Dresser 3 profiteroles sur chaque assiette, napper de sauce et décorer de ciboulette.

XXII) Artichauts farcis aux escargots

Pour 4 portions:
2 c. à soupe de beurre
1 gousse d'ail, hachée
5 onces d'escargots en conserve
1/2 tasse de céleri, haché
1/2 tasse d'échalotes, hachées
10 onces de champignons, en conserve, égouttés
10 onces de cœurs d'artichauts, en conserve, égouttés
1 tasse de fromage, râpé
Pâtes fraîches [ex: fettucini], cuites
Beurre

Préchauffer le four.
Dans un poêlon, faire fondre le beurre; faire revenir l'ail, les escargots, le céleri, les échalotes et les champignons quelques minutes.
Dans un plat allant au four, déposer les artichauts; sur le dessus, répartir le mélange d'escargots; parsemer de fromage râpé.
Faire gratiner environ 6 minutes.
Servir sur un nid de pâtes cuites, enrobées de beurre.

XXIII) Escargots aux épices des colonies

Préparation : 15 mn
Cuisson : 5 mn
Repos : 30 mn
Temps total : 50 mn

Pour 6 personnes :

- 30 escargots de Bourgogne
- 6 vol-au-vent ou 8 briochettes rondes
- 3 cuillères à soupe de ketchup
- 250 g de petits champignons frais
- 1 filet d'huile d'olive
- 1/2 bouquet de persil
- 3 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de Savora
- 2 pincées de paprika
- 100 g de beurre salé
- poivre du moulin
- sel
- 100 g de lardons découennés
- 100 g de crème épaisse
- 2 échalotes
- 1/2 blanc de poireau
- 1 sachet de roquette ou de salade frisée

Après les avoir lavés et égouttés, faire cuire les champignons 10 minutes dans une casserole avec un filet d'huile d'olive.
Mixer le persil, les gousses d'ail, la Savora, le paprika et le beurre. Poivrer et saler. Mettre la préparation 30 minutes au frigo, puis à température ambiante.
Faire rissoler les lardons dans une noix de beurre, puis ajouter les champignons.
Rincer et égoutter les escargots. Les faire sauter 4 minutes à la poêle avec les 2/3 de la préparation beurre / épices, et ajouter les champignons et les lardons. Poivrer et saler.
Dans une petite casserole, amener la crème à ébullition. Cuire dedans le blanc de poireau et les échalotes. Saler. Garder au chaud.
Évider les briochettes ou découper les vol-au-vent et garder les chapeaux. Napper de ketchup le fond des briochettes ou des vol-au-vent pour les rendre étanches.
Remplir chaque vol-au-vent de la préparation escargots / champignons / lardons. Ajouter des noix de beurre épicé et faire cuire 3 à 4 minutes au four à 180° (thermostat 6).
Dresser dans des assiettes individuelles. Ajouter une cuillère à soupe de crème brûlante.

XXIV) Croûte aux escargots

Préparation : 20 mn
Cuisson : 20 mn
Repos : 0 mn
Temps total : 40 mn

Pour 4 personnes :

- 400 g d'escargots gros calibre (environ 4 douzaines) attention de bien conserver leur jus
- 4 croûtes à vol au vent
- 4 belles échalotes hachées
- 2 gousses d'ail
- 200 g de champignons de Paris émincés
- 50 g de beurre
- 1 grande cuillère à soupe de farine
- 1 petit pot de crème fraîche
- 25 cl de riesling
- persil haché
- sel, poivre

Faire chauffer les croûtes au four environ 15 minutes à 180°C.
Faire revenir les échalotes, l'ail et les champignons émincés dans la moitié du beurre.
Ajouter le jus des escargots, la crème fraîche, le riesling, le sel et le poivre. Laisser cuire 5 minutes à feu moyen.
Malaxer la cuillère de farine avec le reste du beurre mou. Incorporer ce beurre manié à la sauce. Elle s'épaissit.
Ajouter les escargots, laisser bouillir un instant en remuant. Persiller.
Garnir les croûtes avec la préparation et servir.

XXV) Escargots gascons

Faire un court-bouillon très corsé avec 1 morceau de jambon, une queue de boeuf, 3 poireaux, 4 carottes, du thym, du laurier, 1 oignon piqué de 4 clous de girofle.
Mettre les escargots nettoyés à cuire 2 1/2 heures dans le bouillon.
Quand les escargots sont cuits, on peut les détacher facilement de leur coquille.
Faire un hachis avec du lard frais (salé, poivré), 2 oignons, 3 échalotes, 4 gousses d'ail.
Faire un peu revenir le hachis dans de l'huile bien chaude dans une cocotte.
Ajouter alors 2 tomates coupées, 2 feuilles de laurier, du thym.
Sortir les escargots du bouillon, les mettre avec leurs coquilles dans le hachis.
Flamber avec 1 verre d'armagnac, ajouter 2 verres de vin blanc sec, 2 piments de Cayenne et cuire 45 mn.

XXVI) Tourte aux escargots

Préparation : 30 mn
Cuisson : 20 mn
Repos : 0 mn
Temps total : 50 mn

Pour 4 personnes :

- 3 douzaines d'escargots
- 250 g de farine
- 150 g de beurre
- 2 œufs
- 15 cl de lait
- 150 g de Comté
- 25 cl de crème
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 2 cuillères à soupe de sauge hachée
- sel, poivre
- muscade
- 1 poireau

Faites une pâte à tourte en mélangeant 250 g de farine et 125 g de beurre, puis 3 pincées de sel et 70 g d'eau.
Sauce Béchamel :

Confectionnez un roux avec 15 g de beurre et 15 g de farine. Ajoutez le lait bouillant, sel, poivre, muscade et faites cuire quelques minutes. Ajoutez enfin 1 jaune d'œuf et le Comté râpé.
Rincez les escargots et faites-les sauter doucement avec 20 g de beurre. Ajoutez 1/2 verre de vin blanc et faites réduire jusqu'à évaporation complète puis incorporez le persil haché.
Etendez les 2/3 de la pâte pour garnir une tourtière (ou 4 petites) avec la sauce béchamel et les escargots puis rabattez les bords de la pâte vers l'intérieur (sur 4 cm environ).
Avec le reste de la pâte, détaillez un couvercle et soudez-le avec un peu d'eau sur les rabats.
Faites une cheminée, dorez et cuisez au four 15 minutes environ (220°C/430°F/Thermostat 6).
Faites réduire 1/2 verre de macvin, ajoutez la crème et faites cuire à nouveau pour épaissir la sauce.
Salez, poivrez et ajoutez la sauge hachée.
Pour finir ... J'ajoute en général un lit de poireaux (qu il faut blanchir 3 minutes dans l'eau salée) et couper finement.

XXVII) Les nems d’escargots de GRAZAC

- 1 boite d’escargots de Grazac (petite),
- 1 gousse d’ail,
- 1/2 fenouil,
- 2 carottes,
- 1 poireau (petit),
- 100 g de champignons de Paris,
- 1 dl d’huile d’olive,
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique,
- 1 cuillère à café de sauce soja, 1
- 1 paquet de feuille de riz

Julienne de Légumes
Tailler tous les légumes en julienne (fines lanières).
Étuver les (cuire dans une casserole en les gardant croquant)

Escargots
Égoutter les escargots, puis les faire sauter à la poêle avec une gousse d’ail hachée. Assaisonner, refroidir.

Nems
Laisser tremper les feuilles de riz 1 à 2 minutes dans l’eau froide, puis les étaler sur une planche. Les garnir avec la julienne de légumes et les escargots. Rouler, puis réserver au frais.
Vinaigrette
Réaliser la vinaigrette avec la sauce soja, l’huile d’olive et le vinaigre balsamique.
Cuisson
Frire les nems dans une huile à 180 °C. Égoutter sur du papier sopalin
Dresser sur une assiette avec salade nems et vinaigrette soja

XXVIII) Nems d'escargots

Pour 6 personnes:
Préparation: 40 minutes
Cuisson: 3 à 4 minutes
20 g de vermicelle chinois
6 feuilles de pâtes à riz
60 escargots
100 g de beurre d'escargot
200 g de julienne de légumes (carottes, oignons, poireaux)
Salade mélangées

Faites une julienne de légumes, gardez-en 1/10ème dans un bol avec de la glace et de l'eau. Faites suer le reste au beurre. Réserver.
Faites bouillir l'eau salée, hors du feu, jeter le vermicelle et laissez-le gonfler. Réserver.
Égoutter les escargots puis passez-les au beurre noisette dans une poêle bien chaude. Rectifiez-en l'assaisonnement.
Trempez les feuilles de riz les unes après les autres dans de l'eau chaude jusqu'à ramollissement complet. Étalez chaque feuille sur une grande assiette farcissez les de julienne de légume, d'escargots et de beurre d'escargot de manière à obtenir une forme cylindrique. Roulez le nem jusqu'au 2/3 puis rabattre les côtés avant de terminer de les rouler.
Faites frire les nems 3 à 4 mn et servez avec une salade mélangée assaisonnée avec du vinaigre de xérès et du soja.

XXIX) Couscous de Hammamet aux escargots

Pour 6 personnes:

Préparation : 20 mn
Temps de cuisson : 30 mn

1 kg de couscous,
4 morceaux de kaddid,
2 kg d'escargots.
Remarque : avant de préparer ce plat les escargots devraient avoir été laissés pendant 2 jours dans la farine puis bouillis.
L'équivalent de 2 verres de thé d'huile,
2 cuillères à soupe de concentré de tomates,
2 cuillères à soupe de harissa,
2 têtes d'ail,
une cuillère à soupe de mélange de coriandre et de carvi,
du sel et poivre.

Faire revenir le kaddid dans un récipient avec l'huile pendant 5 minutes.
Ajouter le concentré de tomates, l'ail, l'harissa, la coriandre, le carvi et un peu de sel. Laisser le mélange cuire pendant 5 minutes puis ajouter 2 litres d'eau et les escargots après les avoir bien nettoyés.
Humidifier le couscous avec l'eau et laisser cuire à la vapeur pendant 20 minutes.
En fin de cuisson, retirer la semoule du couscoussier, arroser le couscous de sauce et laisser reposer.
Pour servir garnir avec le kaddid et les escargots. (Il est possible de servir les escargots dans un plat à part).

XXX) Escargots de «Vallhonesta»

Pour 4 à 6 personnes:
2 kg d'escargots
250 g «costellos» coupés en petits morceaux réguliers
250 g de boudins noirs coupés en grosses rondelles
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
50 g jambon cru taillé en dés 1 cuillerée à soupe de farine
250 g de pignons décortiqués 3 cuillères à soupe de confiture de tomates
persil haché
1 noix de beurre
1 dcl de vin blanc sec

Dans une casserole en terre, faire rissoler les carrés de «costellos» dans l'huile d'olive chaude. Lorsqu'ils sont blonds, ajouter les rondelles de boudins et les faire légèrement dorer de chaque côté.

Verser les escargots dans ce mélange brûlant ainsi que le jambon. Poivrer. Saupoudrer le tout de farine et remuer vivement afin de faire un roux blond. Ajouter alors: la tomate et le vin blanc, remuer le mélange cinq à six minutes, et ajouter de l'eau jusqu'au niveau des escargots. Lorsque l'ébullition reprend, ajouter les oignons, le persil. Vérifier l'assaisonnement et laisser cuire à tout petit feu durant 20 minutes.

XXXI) Paella a la valenciana

Pour 4 personnes:

250 g de haricots blancs (séchés)
1 poulet
sel
poivre
12.5 cl d' huile d'olive (extra vierge)
1 oignon
2 gousses d' ail
4 tomates
12.5 dl de bouillon de poulet
24 escargots petit-gris
250 g de haricots verts
0.5 g de safran (pistils)
2 branchettes de romarin
500 g de riz
1 citron

Nettoyez et lavez les haricots. Mettez-les dans un saladier avec beaucoup d'eau froide. Laissez-les macérer une nuit au frigo.
Le lendemain, réservez les haricots de l'eau et mettez-les dans une casserole. Versez-y de l'eau froide de sorte qu'il y ait 7 cm d'eau au-dessus les haricots. Portez-les à ébullition à feu vif et cuisez-les. Réservez-les du feu et égouttez-les.
Lavez les morceaux de poulet (ou de lapin) sous l'eau froide, séchez-les et assaisonnez de sel et de poivre. Chauffez l'huile d'olive dans une poêle à paella ou dans une grande poêle. Faites dorer le poulet 5 à 8 minutes dans l'huile. Enlevez-le de la poêle et mettez-le sur une assiette. Mettez l'oignon, l'ail et les tomates dans la poêle avec l'huile restante et cuisez environ 10 minutes à feu moyen. Tournez de temps en temps jusqu'à ce que les légumes soient cuits.

Ajoutez le poulet, versez-y le bouillon et laissez cuire 10 minutes sans couvercle à feu doux. Ajoutez les escargots, les haricots blancs, les haricots verts, le safran, le romarin, le riz et le jus dans lequel les haricots ont macérés. Mélangez le tout. Laissez cuire (sans couvercle et sans tourner) environ 20 minutes à feu moyen jusqu'à ce que le riz soit presque cuit et le jus de cuisson soit presque absorbé. Faites attention à ce que le mélange ne cuise pas trop ou ne brûle pas. Couvrez la poêle et laissez reposer 5 à 10 minutes.
Servez la paella immédiatement de la poêle et garnissez de quarts de citron.
Le nom 'paella' vient d'une poêle peu profonde à deux anses 'la paellera'. La paella est un plat originaire de Valencia, où on la prépare avec du riz, du lapin ou du poulet, des tomates, des haricots et souvent des escargots. En Espagne, il est rare d'utiliser le romarin et les escargots dans le même plat, car les escargots en Espagne mangent du romarin sauvage. Autrepart, où on n'a que les escargots en boîte, donc on doit encore ajouter du romarin. Dans d'autres variétés de paella moins connues, on ajoute des coquilles, des saucisses ou des boulettes. Les cuisiniers espagnols préparent la paella traditionnellement à l'extérieur, sur un feu ouvert, ou sur des brûleurs à gaz spécialement conçus. Mais vous pouvez également la préparer sur une plaque de cuisson, mais il est bien possible que vous ayez besoin de 2 plaques à cause de la grande poêle à paella. La croûte dorée au fond de la poêle (le 'soccarat' ou 'quemada') peut être consommée et est très populaire en Espagne.

XXXII) Raviolis d'escargots de Bourgogne dans leur bouillon d'ail doux

Temps de préparation: 30 min.
Temps de cuisson: 30 minutes
escargots de Bourgogne
300 g de pâte à ravioli
1/2 litre de court-bouillon (recette classique)
50 g de beurre
2 cuillerées de crème
1 noix de beurre d'escargots
estragon
cerfeuil, ciboulette
carottes, céleri, oignons
sel et poivre du moulin
huile d'olive
1/2 tomate
6 gousses d'ail
Pâte à ravioli
250 g de farine
2 jaunes d'œufs
50 ml d'huile
100 ml d'eau
7 g de sel

Éplucher et parer les légumes; faire une étuvée de légumes avec carottes, céleri et oignons. Faire tomber à l'huile d'olive doucement. Hacher et garder en attente. Parfumer avec de l'estragon frais.
Pendant ce temps, étendre la pâte : elle doit être pratiquement transparente.
Disposer dessus 2 escargots par ravioli préalablement assaisonnés.
Ajouter une pincée d'étuvée de légumes.
Rabattre la moitié restante de la pâte et découper à l'emporte-pièce.
Cuire à la vapeur pendant 5 minutes.
Mettre à chauffer le court-bouillon.; ajouter la crème puis monter au beurre et finir par le beurre d`escargots.
Vérifier l'assaisonnement et terminer avec les fines herbes et les dés de tomates.

XXXIII) Aumônière d'escargots

Prévoir 6 aumônières par personne:
Découper des carrés de 8 cm environ de pâte feuilletée.
Dans chaque carré, disposez trois escargots de Bourgogne avec une noix de beurre persillé (beurre + échalotes + ail + persil + une goutte d'anis).
Refermez délicatement les bords de chaque aumônière avec un pinceau et un petit peu d'eau.
Dorer les aumônières avec du jaune d'œuf.
Faire cuire 1/4 heure dans un four th7-8.

XXXIV) Tarte aux escargots

Temps de préparation: 15 minutes
Temps de cuisson: moins de 30 minutes

5 douzaines d'escargots
500 g de courgettes
300 g de feuilletage - pâte feuilletée
125 g d'ail
100 g de beurre
75 g de chapelure
10 g de persil haché
250 ml de crème liquide (35%)
100 ml d'huile d'olive
sel, poivre

Foncer et cuire à blanc les cercles individuels (12 cm environ)
Réaliser une crème d'ail: cuire les gousses d'ail lavées mais non épluchées dans la crème puis tamiser; saler et poivrer.
Suer rapidement à l'huile d'olive, les courgettes émincées en rondelles, assaisonner.
Réaliser un crumble à l'ail: beurre pommade travaillé avec l'ail haché, le persil, sel et poivre. Mélanger avec la chapelure.
Procéder au montage des tartes: une couche de crème d'ail, une couche de rondelles de courgettes, parsemer d'escargots. Disposer quelques noisettes de beurre, une couche de rondelles de courgettes. Disperser sur le dessus le crumble à l'ail.
Passer au four chaud jusqu'à ce que le crumble croustille.
Disposer une rosace de rondelles de courgette en fond d'assiette, installer la tarte chaude dessus.

XXXV) Tapenade d'escargots aux amandes

- 5 douzaines d'escargots petits gris (en conserve)
- 6 pommes de terre ratte (80 g pièce environ)
- 5 gousses d'ail
- 50 g d'amandes hachées
- 50 g de persil plat
- 1,7 dl d'huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin

Laver 6 pommes de terre non pelées, les couper en 2 dans le sens de la longueur, faire une petite assise sur chaque moitié côté peau. Préchauffer le four à 200°C en position air ventilé de préférence.
Passer le côté chair de chaque moitié de pomme de terre dans du sel fin, puis le frotter contre un autre pour retirer l'excédent. Disposer ensuite ces pommes de terre sur une plaque de four, côté chair sur le dessus.
Glisser la plaque dans le four à 200°C et compter 15 à 20 minutes de cuisson.
Peler 5 gousses d'ail, les fendre en 2 et les dégermer. Blanchir ces gousses d'ail : Les plonger 1 minute dans l'eau bouillante et les égoutter. Réaliser cette opération 3 fois de suite. Puis les rafraîchir dans de l'eau bien froide et les égoutter.
Mettre dans le bol d'un mixeur 50 g d'amandes hachées avec les gousses d'ail blanchies, 50 g de persil plat équeuté et préalablement lavé, saler, poivrer, verser 1 dl d'huile d'olive et mixer. Incorporer ensuite 7 cl supplémentaire d'huile d'olive tout en mixant. Ajouter ensuite 5 douzaines d'escargots petits gris et mixer.
Tartiner chaque moitié de pomme de terre d'1 cuillère à soupe de cette tapenade d'escargots aux amandes, les remettre sur la plaque de cuisson, les passer 2 minutes dans le four à 200°C et les déguster en amuse bouche.

XXXVI) Baluchon d'escargots de bourgogne au brie et basilic, réduction de porto

Temps de préparation: 20 min.
Temps de cuisson: express - moins de 30 minutes

Pour 4 personnes:
2 feuilles de pâte
filo
2 douzaines d'escargots de Bourgogne
100 g de brie
basilic frais
Sauce
4 échalotes françaises
1 poireau
5 centilitre de porto
1 décilitre de fond de volaille
1 décilitre de crème double (35%)
beurre

Laver et émincer le blanc de poireau; faire cuire à feu doux dans du beurre pendant cinq minutes.
Couper les feuilles de pâte filo en quatre ; beurrer 2 carrés puis les superposer.
Déposer au centre le poireau refroidi, six escargots bien égouttés, un peu de basilic frais haché puis un morceau de brie.
Fermer la pâte filo pour former un baluchon, répéter l'opération avec le reste de pâte
Faire revenir les échalotes hachées; ajouter le porto et laisser réduire.
Verser le fond de volaille et la crème; laisser réduire à nouveau jusqu'à consistance voulue.
Cuire les baluchons à four chaud, jusqu'à coloration - environ 5 minutes mais vérifiez fréquemment.
Dresser au centre de l'assiette avec un cordon de sauce.
Décorer avec des fleurs comestibles et du basilic frais.

XXXVII) Escargots en pâte au romarin

Faire un bouillon avec du bœuf, porc, veau, 1 oignon piqué de 4 clous de girofle, 1 navet coupé en quatre, 3 poireaux, 3 carottes, persil, thym, laurier.
Cuire 4 heures avec les escargots.
Faire une pâte avec 250 g de farine, 1 œuf, 125 g de beurre, sel, poivre, ajouter un peu d'eau.
Laisser reposer 1/4 d'heure.
Faire blondir des échalotes, y verser les escargots.
Verser un peu d'armagnac, flamber, ajouter du romarin en branche, un peu de bouillon (qui aura été réduit pour le concentrer), et de la crème fraîche. Laisser mijoter.
Étaler la pâte.
Mettre une grosse cuillerée à soupe d'escargots au-milieu de chaque chausson.
Relier la pâte et souder les chaussons.
Cuire 15 mn au four.

XXXVIII) Escargots sénégalais

Préparation : 30 mm
Cuisson : 15 mm

Pour 4 personnes:
- boîte de 4 douzaines d'escargots
- 1 échalote
- persil
- sel poivre
- ail, 4 gousses
- poudre de colombo
- beurre 40 g
- cognac : 1 verre 20 cl

Faire fondre le beurre et y faire suer l'échalote, ajouter les escargots 10 mm à feu vif.
Flamber avec le cognac.
Mélanger 4 cuillères à soupe de poudre de colombo dans de l'eau tiède et mélanger doucement avec les escargots.
Ajouter l'ail en purée et le persil, saler poivrer.

XXXIX) Potée forestière aux escargots

Pour nettoyer les escargots les mettre dans un seau d'eau avec beaucoup d'orties.
La bave des escargots se colle aux orties.
Cuire les escargots 3 heures dans un bouillon composé de poireaux, carottes, lard frais, os, viande (si vous en avez), oignons, piments de Cayenne, ail, thym, laurier, sel.
Couper un chou en quatre et le cuire à l'eau salée.
Faire cuire des champignons de Paris, des cèpes et des girolles jusqu'à réduction du jus.
Y ajouter alors les escargots et 3 pincées de paprika, un peu de bouillon et cuire à découvert.
Faire revenir dans une poêle très chaude avec de l'huile 2 oignons et des dés de lard frais, dorer un peu, ajouter le chou égoutté et finir de cuire le chou à la poêle.
Mettre les escargots et champignons au centre d'un plat, le chou autour.
Saupoudrer les champignons d'une persillade.

XL) Escargots aux fines herbes

Pour 4 personnes:

1/2 boîte d'escargots,
1 gousses d'ail,
du romarin,
du persil,
1 petit oignon

Hacher l'ensemble.
Faire revenir un instant ce hachis dans 1 verre huile, ajouter les escargots, mouiller avec un peu de bouillon de viande (1 cube).
Ajouter tout de suite après 3 c à café de concentré de tomate, 4 champignons de Paris coupés très fins, sel et poivre.
Après 6 ou 7 mn de cuisson, verser 1/2 verre de vin blanc.
Laisser réduire encore 5 mn sans couvercle.
Remplir les coquilles.

XLI) Taboulé aux escargots

Pour 4 personnes

Préparation: 10 mn
Cuisson: 5 mn
Attente: 4 h

8 c à soupe de bulghur ou boulgour (blé concassé),
2 douzaines d'escargots au naturel,
3 tomates,
1 oignon.

Pour l'assaisonnement:
2 citrons,
1/2 bouquet de persil plat,
2 brins de menthe,
5 c à soupe d'huile d'olive,
sel, poivre.

Pour la marinade:
10 cl de vinaigre d'alcool blanc,
5 cl d'huile d'olive,
1 feuille de laurier,
1/2 c à café de poivre blanc.
Rincez plusieurs fois les escargots sous un filet d'eau froide et égouttez-les.

Placez-les ensuite dans une casserole avec tous les éléments de la marinade et 10 cl d'eau. Portez lentement à ébullition. Laissez-les refroidir dans le liquide de cuisson.
Versez le bulghur dans un saladier. Couvrez-le d'eau froide et laissez-le gonfler pendant 30 mn.
Rincez et essuyez les tomates. Otez le pédoncule. Coupez-les en quartiers. Placez-les dans une jatte. Mélangez-les et salez-les.

Pelez et hachez finement l'oignon.
Rincez les feuilles de persil et de menthe, égouttez-les et ciselez-les.
Egouttez le bulghur dans une passoire. Versez-le dans un saladier et aérez-le en le soulevant à l'aide d'une fourchette pour séparer facilement les grains.
Ajoutez ensuite les tomates et leur jus, les escargots égouttés, le persil et la menthe ciselés.
Arrosez d'huile d'olive et du jus des deux citrons.
Vérifiez l'assaisonnement avant de saler et de poivrer.
Mélangez intimement.

Couvrez ensuite le saladier et placez-le dans le réfrigérateur au minimum pendant 4 h, le temps que le bulghur finisse de gonfler.
Servez frais.

XLII) Tourte aux escargots à l'alsacienne

Préparation : 25 min
Cuisson : 1h

Pour 10 personnes:

- 400 g de pâte brisée
- 400 g de choucroute cuite
- 200 g de lard fumé cuit
- 150 g de beurre d'escargots
- 40 escargots
- 1 jaune d'oeuf

Préchauffer le four à thermostat 7 (210°C).
Abaisser la moitié de la pâte dans un moule assez haut et piquer le fond avec une fourchette.
Bien égoutter la choucroute, y ajouter le lard fumé en petits dés et la répartir dans la tarte, répartir dessus les escargots égouttés et parsemer de flocons de beurre d'escargots.
Abaisser l'autre moitié de la pâte pour former le couvercle de la tourte.
Dorer le dessus au jaune d'œuf délayé avec un peu d'eau et dessiner quelques motifs.
Enfourner à thermostat 7 au départ, puis baisser la température à thermostat 6 (180°C) après 5 minutes.

XLIII) Pizza à l'escargot

Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min
Portions : 4

Une pâte à pizza maison
1 boîte d'escargots
Fromage mozzarella au goût
1 ou 2 tomates fraîches
Ail au goût
Olives noires au goût
Herbes de Provence au goût
Huile d'olive au goût

Faire dégorger les tranches minces de tomates.
Rincer les escargots et les réserver.
Mettre de l'ail au goût dans l'huile d'olive et en réserver une petite quantité.
Étendre la pâte très mince.
Badigeonner la pâte avec l'huile à l'ail.
Faire chauffer les escargots dans l'huile à l'ail réservée.
Placer les tomates.
Saupoudrer d'herbes de Provence.
Ajouter les escargots, le mozzarella et les olives noires.
Cuire au four à 350 F. (180 C) jusqu'à légèrement grillée.

XLIV) Escargots à la périgourdine

Pour 4 personnes:

Préparation : 25 mn.
Cuisson : 10 mn.

4 douzaines d'escargots de Bourgogne déjà cuits
4 douzaines de coquilles ou, mieux, de cassolettes pour escargots
30 g de jambon de pays
50 g de confit d'oie ou de canard
30 g de cerneaux de noix
1 échalote
1 gousse d'ail
100 g de beurre
200 g de persil plat
sel fin, poivre blanc du moulin
Hachez finement, au couteau, le jambon de pays, puis le confit et, enfin, les noix.
Pelez l'échalote et la gousse d'ail. Effeuillez le persil. Laissez le beurre ramollir à température ambiante.
Préchauffez le four à 180 °C (th. 4). Mettez dans le mixer le beurre, le persil, l'ail et l'échalote. Mélangez quelques secondes.
Salez légèrement le mélange et poivrez-le. Incorporez-y, à la main. le jambon, le confit et les noix.
Remplissez chaque coquille, ou cassolette, avec un escargot et un peu de farce.
Mettez les coquilles garnies sur la plaque du four et faites-les cuire pendant 10 minutes.
Dressez-les sur les assiettes et servez aussitôt.

XLV) Escargots à l'arlésienne

5 douzaines d'escargots (petits gris de préférence),
1/2 boîte de tomates pelées au jus ou des tomates fraîches,
huile,
oignons,
herbes de Provence,
ail,
persil,
sel,
poivre,
1/2 verre de vin blanc,
150 g de riz.

Faire cuire le riz à l'eau.
Egoutter et laver les escargots.
Faire revenir dans un peu d'huile des oignons émincés.
Ajouter les herbes de Provence, l'ail haché.
Déglacer avec le vin blanc.
Assaisonner de sel, poivre et sucre et verser les tomates pelées. Laisser cuire 10 minutes.
Verser les escargots dans la sauce et laisser mijoter 10 minutes environ.
Dresser le riz chaud en couronne et disposer la préparation au centre.

Avant de servir: parsemer de persil haché.

XLVI) Escargots à la niçoise

4 douzaines d'escargots,
5 c à soupe d'huile d'olive,
1 gousse d'ail,
1 brin de thym,
1/2 feuille de laurier,
6 filets d'anchois,
70 g de beurre,
1/2 verre de vin blanc sec.

Mettre dans une casserole 4 c à soupe d'huile avec la gousse d'ail coupée en quatre, le thym, le laurier.
Faire chauffer doucement environ 10 mn.
Retirer ail, thym, laurier, mettre les escargots à la place, couvrir et laisser mijoter doucement 20 à 25 mn.
Pendant ce temps piler les anchois avec le beurre.
Mettre les escargots dans les coquilles et par-dessus ajouter 1/2 c à café de beurre d'anchois.
Placez les escargots dans un plat allant au four, verser le vin blanc au fond du plat et arroser d'un peu d'huile. Mettre à four moyen pendant 5 mn.

XLVII) Feuilleté d'escargots au bleu de Langres

Pour 8 personnes :
8 bouchées en pâte feuilletée
4 dz d'escargots
0.5 l de lait
35 g farine
35 g beurre
0.150 g fromage bleu de Langres
0.1 l de Bourgogne aligoté
sel, poivre, muscade

La veille du repas, faire macérer les escargots égouttés dans le Bourgogne aligoté. le reste de la bouteille vous servira à faire le Kir en apéritif.
Le jour même, faire une sauce Béchamel légère qu'on assaisonnera bien de sel, de poivre et de noix de muscade râpée. Faire tiédir les bouchées à four doux.
Faire chauffer les escargots dans le vin avec une pointe de sel pour ne pas les affadir. Les égoutter et les répartir dans les bouchées et tenir au chaud au four.
Emietter le bleu de Langres et le mélanger à la sauce qui doit être chaude, verser dans les bouchées.
Disposer sur des assiettes avec une cuillerée de sauce au fond, une petite branche de cerfeuil et une tomate cerisette.
Consommer très chaud avec le reste de Bourgogne aligoté

Remarque: le bleu de Langres est difficile à trouver. Vous pouvez le remplacer par des bleus au goût charpenté : bleu d'Auvergne, bleu des Causses, fourme d'Ambert ou mieux encore fourme des monts Yssingelais qui est encore plus fine.

XLVIII) Quiche aux escargots

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

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 généreusement.
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).

XLIX) Escargots en Saint-Jacques

Pour 4 personnes:

6 tomates
1 c. à soupe d'huile d'olive
basilic et thym en poudre
2 douzaines de chairs d'escargots (en bocal ou surgelées chez votre héliciculteur)
1 c. à café d'ail pilé
2 échalotes émincées
25 g de fromage râpé
Sel, poivre
4 coquilles Saint-Jacques vides

Beurre pour les coquilles
Peler les tomates, épépinez-les, concassez-les, saupoudrez de basilic et de thym et faites-les fondre dans l'huile à feu doux, jusqu'à évaporation de l'eau du légume. Assaisonnez en sel et poivre.
Egouttez les chairs d'escargots ou laissez les décongeler.
Beurrez les coquilles, répartissez-y les escargots et assaisonnez légèrement. Parsemez d'ail pilé et d'échalote émincée, nappez du coulis de tomates et saupoudrez de fromage.
Faites gratiner 10 minutes à four modéré et servez rapidement.