



Escargots à la Bourguignonne

Pour 6 personnes

INGREDIENTS:

6 douzaines d'escargots
(ça reste une entrée!!)
1 litre de vin blanc sec
2 carottes
1 oignon
3 échalotes
2 gousses d'ail
1 bouquet garni
500 g de beurre
50 g d'échalotes
5 gousses d'ail
persil, sel, poivre

PREPARATION:

Laver les escargots, puis les passer à l'eau bouillante 10 mn.

Préparer le court-bouillon avec le vin blanc, les carottes, l'oignon, l'ail, le bouquet garni, sel et poivre.

Retirer les escargots de leur coquille et les mettre dans un faitout. Recouvrir du court-bouillon, ajouter de l'eau si nécessaire.

Faire cuire pendant 3 heures.

Egoutter les escargots.

Préparer le beurre d'escargot: hacher finement les échalotes, l'ail et le persil. Mélanger soigneusement avec le beurre.

Mettre un peu de beurre d'escargot dans chaque coquille, puis un escargot recouvert à nouveau de beurre.

Mettre au four 10 mn.

Servir immédiatement très chaud.