



ASPICS D'ESCARGOTS ET OEUFS DE CAILLE

Pour 4 personnes

INGREDIENTS:

Gelée en poudre pour 0,5 litre
5 cl de vin doux naturel
10 oeufs de caille
2 gousses d'ail
1 échalote
25 g de persil
2 douzaines d'escargots
5 cl d'huile
sel, poivre

PREPARATION:

Préparer la gelée en réduisant l'eau à 0,45 litre; la mettre à refroidir et ajouter les 5 cl de vin doux naturel quand elle sera à température ambiante.

Faire cuire les oeufs de caille 7 à 8 mn dans l'eau bouillante et les écaler soigneusement.

Préparer le hachis d'ail, d'échalote et de persil; couper les escargots en 2 ou 3 selon leur taille et les faire sauter dans l'huile chaude pendant 3 à 4 minutes; assaisonner et rajouter le hachis; laisser cuire encore 4 à 5 mn avant de mettre à refroidir.

Chemiser de gelée 10 moules à aspic, à défaut 10 ramequins: verser 2 cuillerées à soupe de gelée encore liquide dans chaque récipient et faire prendre rapidement dans le compartiment glaçon du réfrigérateur.

Quand la gelée est prise, disposer un oeuf de caille coupé en deux dans le sens de la longueur et répartir dans chaque moule le mélange d'escargots. Compléter avec de la gelée. Mettre les aspics au réfrigérateur ainsi que le reste de gelée.

Juste avant le repas, démouler soigneusement les aspics sur un lit de salade; présenter le tout agrémenté de quartiers de tomates et du reste de gelée hachée et dispersée sur le plat.