

BLANQUETTE D'ESCARGOTS

Ça c'est original !

Informations :

- difficulté : facile
- pour 4 personnes
- préparation d'environ 15 minutes
- cuisson d'environ 1 heure



Ingrédients :

- 4 douzaines d'escargots (en bocal)
- 20cL de vin blanc
- 1 gros oignon
- 2 carottes
- 1 courgette
- 20cL de fond de veau
- 1 jaune d'œuf
- 10cL de crème fraîche liquide
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Huile d'olive
- Persil frais
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

- 1) Egoutter les escargots et les placer dans un saladier avec la moitié du vin blanc. Les laisser mariner pendant 1 heure.
- 2) Pendant ce temps, éplucher les carottes et les couper en tronçons. Tailler la courgette en morceaux.
- 3) Faire revenir l'oignon émincé dans un fond d'huile d'olive à la poêle.
- 4) Quand l'oignon revêt une jolie couleur dorée, ajouter l'autre moitié du vin blanc et les légumes préalablement préparés.
- 5) Faire cuire à feu vif quelques minutes puis ajouter les escargots dans leur jus de vin blanc. Laisser réduire puis ajouter le fond de veau.
- 6) Dans un bol, battre le jaune d'œuf avec la crème et le jus de citron. Ajouter une bonne louche du jus de cuisson et verser le tout sur les escargots. Laisser mijoter une petite demi-heure à feu doux ; la sauce va épaissir.
- 7) Saler et poivrer à convenance, ajouter du persil ciselé et servir bien chaud.

👉 Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ Une recette à déguster telle quelle ou pour garnir des feuilletés de bouchées à la reine.