

Escargots Farcis

Voilà un sujet qui génère des discussions, entre ceux qui disent " ça, jamais ! ", ceux qui disent " c'est trop gras " ou " aucun goût " ou alors " autant manger du pneu " sans parler de ceux, nombreux qui disent " j'adore ".....

Et oui, je fait partie de cette dernière catégorie, mais si vous n'aimez pas, et bien essayez les moules farcies, différents mais tellement bon également ! :-)



Tout commence par le beurre, je vais donc vous donner ici une recette validée dans la famille tous les ans depuis disons quelques grosses dizaines d'années,

Ingrédients :

- 1 boîte d'escargots au naturel (des moyens pour moi :-)
- des coquilles vides (se trouvent en grande surface)
ou des mini feuilletés
- 325 g de beurre
- 15 g de sel
- 4 g de poivre
- 35 g de persil haché
- 20 g d'ail
- 10 g d'échalotes

une balance précise est ici sacrément utile, mais pensez si vous n'en avez pas à récupérer dans une cafet quelques dosettes individuelles en papier de sel mais surtout de poivre (le poids est en principe imprimé dessus, et il est précis)

Recette :

- a) sortez votre beurre du réfrigérateur un moment à l'avance (il faudra le travailler en pommade)
- b) peler votre ail en pensant à enlever le germe (la partie centrale), le détailler en petit morceau
- c) peler et couper grossièrement vos échalotes
- d) laver rapidement votre persil et supprimer les tiges avant de le peser
- e) hacher alors votre ail / échalotes / persil en vous aidant d'un mini-hachoir ou autre appareil " kivabien " et les réunir dans un cul de poule (cet espèce de saladier avec le fond " pas plat ")
- f) peser votre beurre



- g) travailler alors votre beurre en pommade en vous aidant d'une fourchette, d'un fouet ou de votre beau robot si le père Noël vous a gâté ;-)



- h) ajouter votre sel, votre poivre et votre hachis lorsque votre beurre est en pommade, laisser tourner un petit moment pour qu'il puisse " monter un peu "



Il ne vous reste alors plus qu'à bien rincer vos escargots puis si vous êtes aussi maniaques que moi, les dégraisser en incisant le dos de la bête pour en extraire cette masse blanche et "grasse" située juste sous la peau

Vous aurez préalablement lavé vos coquilles puis les aurez fait sécher au four (une bonne heure à un peu plus de 110°C en chaleur tournante avec la porte du four entrouverte,

vous déposez alors dans chaque coquille, un peu de beurre, la bête puis vous refermez la coquille avec du beurre,

Une variante est d'en faire de même mais en utilisant des mini feuilletés en lieu et place des coquilles,

vous devriez arriver à un résultat de ce genre que vous passerez au four à 180°C pendant 5 à 10 min avant de servir.....



bon appétit,

PS : vous pouvez s'il vous reste un peu de beurre y faire sauter quelques pommes de terre, vous verrez, ce n'est pas light, pas diététique, pas bon pour ma ligne (ma quoi.. ?), mais c'est tellement bon