

La Marmite de Claude

ESCARGOTS AU VIN ROUGE

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

48 escargots de bourgogne cuits et décoquillés
75 cl de vin rouge (avec arômes de fruits rouges et de violettes)
3 échalotes
2 gousses d'ail
1 carotte
du thym et du laurier
50 cl de fond de veau lié
3 pieds de porc en gelée
200 g de pâte feuilletée
1 oeuf
20 g de beurre
sel et poivre

RECETTE

Mettre dans une casserole les échalotes et l'ail haché, la carotte en brunoise, le thym, le laurier et le beurre.

Faire fondre et rajouter les escargots, laisser suer 5 mn en tournant.

Mouiller la préparation avec le vin rouge, laisser réduire à sec (compter 30mn).

Ajouter le fond de veau et porter à ébullition 2 à 3 mn.

Désosser les pieds de porc, mettre en brunoise et mélanger avec les escargots, rectifier l'assaisonnement.

Verser le tout dans des petites soupières ou des marmites individuelles.

Soupières: *découper des ronds dans la pâte feuilletée d'un diamètre plus grand que l'ouverture de vos soupières.*

Badigeonner d' oeuf battu avec un pinceau et coller les ronds sur les soupières. Quadriller la surface extérieure au couteau et badigeonner d' oeuf battu.

Marmites: *remplacer la pâte feuilletée par de la pâte à lutter (farine + eau) et fermer vos marmites hermétiquement.*

Mettre au four à 200° pendant 15 mn. Servir bien chaud avec le même vin que la sauce.