

# 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.*