



Escargots petits gris ou cagouilles à ma façon huîtres et foie gras

06/11/2018 à 10h54

Par [Philippe Lafargue](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 1h50

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- une centaine d'escargots (en Charente, on prend des "petits gris", plus petits que les escargots de Bourgogne)
- 1 poignée de gros sel
- 1 verre de vinaigre
- 3,5 l de bouillon aromatique :(jambon, herbes, zestes orange)
- 1 piment
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- Gingembre
- romarin
- lardons
- 20 cl de cognac
- 20 cl de porto
- 40 cl de vin blanc
- 10 cl de jus de volaille
- 100 g de sauce tomate
- 25 g de persil
- 1 échalote
- sel et poivre

Préparation :

- Mettez les escargots dans une bassine d'eau froide pour éliminer les coquilles vides (qui remontent à la surface);
- Mettez les escargots dans une bassine avec le gros sel et le vinaigre pendant 20 minutes en brassant souvent pour les faire 'baver'. Puis rincez-les soigneusement à l'eau claire et égouttez-les;
- Faites cuire dans le court bouillon très aromatique pendant 1h30 (jambon, herbes, zestes orange);
- Egouttez et gardez le jus de cuisson;
- Reprenez les escargots avec les oignons, le piment, l'ail, le gingembre, le romarin et les lardons;
- Faites flamber cognac et porto;
- Déglacez au vin blanc;
- Faites cuire avec un peu de bouillon pendant 20 minutes;
- Remuez tous les ingrédients ensemble en ajoutant le jus de volaille, la sauce tomate, persil concassé et l'échalote crue.

L'astuce du chef :

Ces escargots d'élevage ne nécessitent pas de jeûne, ce qui veut dire qu'il n'est pas nécessaire de les priver de nourriture avant de les cuisiner. A servir avec des huîtres frites et du foie gras poêlé ou du ris d'agneau. Décortiquez la moitié des escargots pour la présentation.