

Mini burgers d'escargot à la bourguignonne

Ingrédients :

4 personnes

8 burgers

- Sauce

Du beurre

De l'huile

1 càs de cassis frais ou surgelés

2 càs de moutarde de dijon

Des brisures de noisette

grillées

De la roquette

- Garniture

Poivre et sel

1 carotte moyenne

16 escargots de

bourgogne en conserve

8 petits pains à burger

(mini-blinis ou petites
galettes de pommes de terre)

1 oignon moyen

3 gousses d'ail

3 càs de mie de pain

1 blanc d'œuf

1 verre de vin de Bourgogne
(rouge)



Préparation :

Egoutter les escargots et les hacher grossièrement. Les mettre à macérer dans le vin de Bourgogne, y incorporer une gousse d'ail écrasée. Laisser mariner au moins 30 minutes. Tailler en petits dés la carotte et l'oignon. Faire de même pour les 2 gousses d'ail restantes.

La sauce : Mélanger ensemble la moutarde et les grains de cassis. Ecraser légèrement les grains. La sauce doit avoir une belle couleur violet profond. Rectifier l'assaisonnement avec de sel si nécessaire. Réserver.

La garniture : Dans une poêle, faire fondre une noix de beurre et un peu d'huile, y faire revenir les dés de carotte et d'oignon. Sortir les escargots de leur marinade (on peut garder un peu de liquide pour aromatiser l'ensemble) Ajouter les escargots dans la poêle, puis l'ail. Faire revenir le tout jusqu'à ce que les carottes soient légèrement tendres. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre. Réserver dans un plat.

Monter en neige pas trop ferme le blanc d'œuf, ajouter la mie de pain réduite en fines miettes (ce mélange va permettre d'agglomérer la chair d'escargot aux autres ingrédients). Incorporer la préparation à la chair d'escargots. Bien mélanger.

Dans une poêle anti adhésive légèrement huilée, former des petits steaks (burger) à l'aide de 2 cuillères à café. Laisser bien colorer sur une face, retourner délicatement pour faire saisir l'autre face. Réserver au chaud les burgers, le temps de tous les faire cuire.

Dressage : couper les petits pains en 2 dans le sens de la largeur. Sur la base, déposer quelques feuilles de roquette, le burger d'escargot, parsemer de brisures de noisette. Sur la face interne du chapeau, étaler une petite cuillère de sauce moutarde cassis. Servir immédiatement.