

Cassolette d'escargot au Pontarlier anis

Ingrédients : Sel
4 personnes Poivre
1 noix de beurre
8cl de Pontarlier anis (Ricard ou pastis)
80cl de crème liquide
4 dz d'escargots



Préparation :

- Rincer les escargots à l'eau claire.
Eplucher la gousse d'ail et la ciseler finement.
- Dans une casserole mettre le beurre à fondre.
Y placer les escargots ainsi que l'ail ciselé et laisser revenir 2 min en remuant de temps en temps. Ajouter le Pontarlier anis et faire flamber en inclinant la casserole.
Dès que l'alcool a fini de flamber, ajouter la crème liquide et laisser mijoter 10 bonnes minutes afin que l'infusion se fasse.
- Assaisonner. Ajouter éventuellement du persil finement haché pour décorer.
Possibilité de servir cette recette dans un feuilleté, en cassolette, ou accompagné d'un fleuron de pâte feuilletée.

Tartelettes aux escargots

Ingrédients : 1 pâte feuilletée prête à dérouler
6 personnes 400g d'escargots de Bourgogne au naturel
30cl de crème fraîche épaisse
1 échalote
2 càs de persil haché
Brins de cerfeuil pour la déco
15cl de vin blanc
8cl de cognac
50g de beurre
Sel, poivre



Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C). A l'aide d'un emporte pièce (ou bol) découper 6 cercles de 12 cm de diamètre dans la pâte. En garnir 6 moules à tartelettes de 10cm de diamètre. Poser par-dessus une feuille de papier aluminium, et recouvrir de billes de cuisson ou de haricots afin d'exercer un poids. Cuire pendant 15 min.

Dans une sauteuse, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter-y l'échalote émincée. Remuer pendant 1 min. Ajouter les escargots égouttés et les faire sauter pendant 3 min à feu vif. Arroser de Cognac et les flamber. Verser le vin blanc et, quand il est presque évaporé, ajouter le persil et la crème fraîche. Laisser réduire encore pendant 15 min à feu moyen. Saler et poivrer.

Si nécessaire, réchauffer les fonds de tartelettes en les passant au four à 80°C et répartir dedans les escargots et leur sauce. Décorer avec quelques brins de cerfeuil.