

LA RECETTE

DE LA CASSOLETTA D'ESCARGOTS EN CROUTE



PRATIQUE

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

À SERVIR CHAUD

INGREDIENTS

- 4 douzaines de petits gris
- 1 pâte feuilletée
- 2 échalotes
- 4 càs de brunoise de carottes
- 10 cl de Vermouth (Noilly Prat)
- 2 càs d'estragon frais concassé
- 2 dl de fond de veau
- 50 g de beurre
- 20 cl de crème liquide
- Sel et poivre du moulin



PRÉPARATION

ETAPE 1

- **Préchauffez** le four à thermostat 6/7 (200°C).
- **Pelez et émincez** finement les échalotes. Faites-les revenir dans une noix de beurre et **ajoutez** ensuite la brunoise de carottes. **Salez, poivrez** et ajoutez le vermouth. **Faites** cuire à feu doux pendant 5 mn.
- Pendant ce temps, **disposez** 12 escargots dans les ramequins à four.

ETAPE 2

- **Ajoutez** le fond de veau et la crème à la sauce, laissez réduire.
- **Rectifiez** alors l'assaisonnement et ajoutez l'estragon.
- **Couvrez** les escargots de sauce, et **fermez le ramequin** avec un rond de pâte feuilletée. **Dorez au jaune d'œuf et enfournez** pour 12 mn.
- **Sortez** les escargots du four et dressez.

LA PETITE HISTOIRE :

La légende raconte que **l'escargot serait devenu l'emblème de la ville durant le Moyen Âge.**

À l'époque, lorsque l'on désirait faire le tour des différentes confréries situées dans la région, l'itinéraire vu du ciel ressemblait à une grande coquille d'escargot. Lors des Fêtes de Wallonie, certains Namurois refont encore l'itinéraire en se traînant avec lenteur en l'honneur de leur animal fétiche.



UN GARS, UN CHEF!

rtbf .be
tendance