

L'escargot

Comment sont préparés les escargots ?

Méthode traditionnelle

Après avoir fait jeûner les escargots quelques jours (5 ou 6) dans des cagettes en bois (pas en plastique, sauf si elles ont un fond bien aéré), les laver à grande eau ou au jet. Ensuite, mettre dans un grand récipient une « couche » d'escargots, puis une poignée de gros sel, puis une couche d'escargots, etc... Les escargots rendent de la bave en grande quantité, c'est ce qu'on appelle les faire dégorger. Les brasse un moment et les laver à nouveau soigneusement avant de les ébouillanter. C'est difficile et, de bien des avis, inutile.

Autre méthode utilisée par un éleveur d'escargots



Mettre les escargots dans une caisse en bois blanc (non tannique) à fond grillagé et surélevé de 15 cm par rapport au sol qu'ils ne doivent pas pouvoir toucher (pour ne pas manger de la terre ou autre chose); le 1er soir, les laver abondamment au jet, ce qui les active et ainsi ils vident leurs intestins; faire de même le 2eme soir; éventuellement encore un soir (s'ils étaient très sales, il peut être nécessaire de les nettoyer un à un); puis pendant 3 jours les laisse sécher. Il est possible de leur donner de l'aneth les 2 premiers jours, pour leur donner un bon parfum.

Ensuite les plonger, sans les « réveiller », dans de l'eau bouillante et les y laisser 3 minutes après reprise de l'ébullition.

Puis les décoquiller, enlever ou non le « tortillon » ou hépato-pancréas (les amateurs de petit-gris préfèrent les escargots entiers, mais il est préférable « d'équeuter » les gros escargots), et mettre les chairs dans de l'eau froide salée à saturation pendant un quart d'heure au moins. On peut aussi les pétrir avec du gros sel. Les rincer abondamment.

Elles sont alors prêtes à être cuites (ou congelées pour une cuisson ultérieure. Si on souhaite utiliser les coquilles, il faut bien les laver aux cristaux de soude et les stériliser par ébullition.

Cuisson traditionnelle

Les chairs sont cuites au court-bouillon, plus ou moins longuement suivant leur taille individuelle (de l'ordre d'une heure à une heure et demi).

Il est possible de les congeler, sans aucun problème.

Recette-idée : beurre d'escargots (à la bourguignonne)

1000g de beurre ; 25g de sel ; 5g de poivre ; 150g d'ail ; 35g d'échalote ; 90g de persil (hachés très fin).

Les proportions personnelles qui peuvent être modifiées : certains par exemple mettent davantage d'échalote.

Utilisation traditionnelle : dans chaque coquille vide, placer un tout petit peu de ce beurre, puis bien enfoncer la chair cuite d'un escargot, et boucher avec le beurre en lissant. Passer au four juste le temps nécessaire pour faire frémir le beurre.

