

<https://maisondesprovinces.fr/spip.php?article203>



L'escargot de Bourgogne

- Les Provinces - Bourgogne -



Date de mise en ligne : mercredi 15 novembre 2017

Tous droits réservés Maison des Provinces - Tous droits réservés

L'escargot de Bourgogne

Mets classique, les escargots de Bourgogne sont aujourd'hui plébiscités par la plupart des grands restaurateurs, pour son goût subtil, légèrement herbeux. Ce plat est proposé logé au fond de la coquille. Il est recouvert de beurre, de persil haché et d'ail pilé.



Pour la petite histoire, les escargots de Bourgogne seraient devenus célèbres après une visite du tsar Alexandre Ier (1777-1825). Nous sommes en 1814 et Talleyrand doit déjeuner avec le tsar dans une auberge bourguignonne. L'aubergiste n'ayant plus rien à leur servir quand ils arrivent, décide d'improviser et de leur faire des escargots qu'il cuisine avec de l'ail, du beurre et du persil. Raffolant du plat, le tsar ne manqua pas, une fois rentré chez lui, de faire la renommée de ces escargots de Bourgogne.

La recette (pour 6 personnes) :

Il faut 6 douzaines d'escargots, 150g de beurre, 1 bouquet de persil, 2 échalotes, 3 gousses d'ail, du sel et du poivre.

– 1 Première étape : Commencez par couper le beurre en morceaux et laissez-le ramollir à température ambiante. Dans le même temps, lavez, séchez, effeuillez et hachez très finement le persil. Pelez et hachez l'ail et l'échalote.

– 2 Deuxième étape : Fouettez le beurre jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'une crème. Continuez par ajouter le persil, l'ail et l'échalote et mélangez bien.

– 3 Troisième étape : Mettez ensuite au frais 30 min. Sortez les escargots de leur coquille. Préchauffez le four en position grill. Enfoncez un peu de beurre à l'ail dans le fond de chaque coquille. Ensuite, vous allez remettre un escargot puis terminez de remplir la coquille de beurre. Posez les escargots dans des petits plats à four adaptés. Enfournez et faites gratiner 5 min, juste le temps que le beurre soit frémissant.



Escargot de Bourgogne, montre-moi tes cornes
Si tu ne me les montres pas, je te mets la tête en bas !
Colimaçon borgne, montre-moi tes cornes

L'escargot de Bourgogne

Si tu ne me les montres pas, je te fais cuire à la casserole !

Escargot de Bourgogne, montre-moi tes cornes

Si tu ne me les montres pas, je le dirai au Maître
qui te coupera la tête

Je le dirai au loup qui te coupera le cou !



<https://www.maisondesprovinces.fr/spip.php?article203&lang=fr>" title="" />