

# Recette : Les saveurs du village de La Roque, ESCARGOTS AUX HERBES

Recette Provençale selon Élisabeth AUGIER  
-La Roque sur Pernes-

## ESCARGOTS AUX HERBES CACALOUSADO I ERBO

\* 6 douzaines d'escargots \* sel \* 1 beau bouquet garni \* 1 oignon piqué de 3 clous de girofle \* 1 gousse d'ail non épluchée \* 1 poignée d'épinards (et d'oseille, facultatif) \* 1 branche de cerfeuil, \* 1 poireau \* 3 ou 3 feuilles de menthe \* 100 g de lard gras \* 1 tranche mince de jambon cru \* 1 oignon \* 1 échalote \* 2 gousses d'ail \* 3 anchois \* 1 petit bouquet de persil \* 1 tranche de mie de pain  
\* 2 cl d'huile d'olive \* bouillon 2 cl \* 1 filet de vinaigre \* 3 jaunes d'œufs.

Faire jeûner escargots pendant 5 à 8 jours, les laver plusieurs fois à grande eau arrosée d'un filet de vinaigre, les mettre dans de l'eau portée à ébullition avec une poignée de gros sel jusqu'à ce qu'ils s'enlèvent de la coquille.

Les extraire de la coquille, les laisser dégorger pendant 3 h dans de l'eau fraîche renouvelée d'heure en heure, les égoutter et les mettre à sécher sur un linge.

Les jeter ensuite dans de l'eau en ébullition, écumer encore une fois, assaisonner de sel, du bouquet garni, de l'oignon piqué, de la gousse d'ail non épluchée ; laisser cuire à petit feu pendant 4 h au moins.

Pendant ce temps, préparer la sauce : cuire à l'eau bouillante salée les épinards, l'oseille, le cerfeuil, le poireau, la menthe ; égoutter et hacher finement.

Faire fondre sur feu vif dans une grande casserole le lard coupé en dés ; ajouter le jambon, un oignon, l'échalote, les gousses d'ail hachées ensemble ; remuer un instant et incorporer les anchois écrasés, le persil haché, le beurre et enfin les herbes cuites. Quand elles ont pris goût, ajouter de la mie de pain bouillie à l'eau salée et légèrement pétrie, puis arroser de 1 cl d'huile d'olive, mouiller de bouillon ; tenir la sauce un peu claire en laissant mijoter un instant.

Après avoir mêlé les escargots à la sauce, lier avec les jaunes d'œufs, un filet de vinaigre et le restant d'huile d'olive.

Laisser bouillir quelques instants et servir très chaud.

Bon appétit  
Photos tous droits réservés  
leila.estellon@orange.fr

