

Escargots à la sauce catalane



Pour 2 personnes :

- 2 douzaines d'escargots petits gris ayant jeûné au moins 15 jours
- 75 g de jambon Serrano (avec le gras) haché
- 75 g de chorizo fort coupé en rondelles
- 4 tomates pelées et concassées
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 1/2 poivron vert coupé en dés
- 1 peu de piment de Cayenne
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à soupe de farine
- 4 cuillères à soupe de vin blanc sec
- sel, huile d'olive

Pour le court-bouillon : laurier - thym - origan - romarin - sel, poivre

Nettoyez bien les escargots et faites-les baver dans de l'eau salée et vinaigrée. Rincez à l'eau une dernière fois et insérez-les dans la casserole contenant les herbes et de l'eau froide.

Portez doucement à ébullition. Laissez cuire 1 h 30 à petits bouillons.

Préparez la sauce : dans une cocotte, faites revenir l'oignon et l'ail hachés avec le poivron vert coupé en dés, incorporez les tomates concassées, puis le jambon haché, les tranches de chorizo et le piment de Cayenne.

Laissez cuire 15 minutes. Ajoutez la farine pour épaissir la sauce, mélangez bien. Ajoutez le vin blanc. Salez et ajoutez le paprika.

Portez à ébullition, rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez les escargots dans leur coquille (égouttés) et laissez mijoter au minimum 45 minutes.

Servez bien chaud dans la sauce.