

Saler à raison de 8 grammes par litre de mouillement et cuire très doucement pendant au moins 3 heures. Les laisser refroidir dans leur cuisson ; les sortir des coquilles quand ils sont froids.

Mettre les coquilles à bouillir pendant une demi-heure dans une eau additionnée de cristaux de soude ; les égoutter ensuite ; bien les laver à l'eau fraîche et les sécher sur un tamis.

---

**Escargots à la mode de l'Abbaye.** — Pour 40 Escargots : Faire blondir au beurre une forte cuillerée d'oignon finement haché ; y joindre les escargots cuits comme il est dit ci-dessus, bien égouttés, et une moyenne cuillerée de farine.

Bien mélanger celle-ci ; ajouter 2 décilitres de crème fraîche bouillante ; laisser mijoter pendant 12 à 15 minutes. Compléter au dernier moment avec une liaison de 4 jaunes délayés avec de la crème et 50 grammes de beurre. Dresser en timbale.

**Escargots à la Bourguignonne.** — Garnir le fond de chaque coquille de gros comme un haricot de « Beurre à la Bourguignonne » ou Beurre d'escargots. (Voir *Série des Beurres composés, Chapitre des Sauces.*)

Introduire l'escargot dans la coquille, fermer celle-ci avec du même beurre bien foulé, et les ranger au fur et à mesure sur un plat ou une escargotière.

Mettre un peu d'eau au fond du plat ; saupoudrer de chapelure fine le beurre des escargots et chauffer à four vif pendant 7 à 8 minutes.

**Escargots à la Chablisienne.** — Pour 60 escargots : ajouter 2 cuillerées d'échalote finement hachée à 4 décilitres de bon vin blanc ; réduire ce vin à un décilitre et demi. Passer au linge avec légère pression ; ajouter une cuillerée de glace de viande fondu, et mettre au fond de chaque coquille un peu de ce vin réduit.

Introduire les escargots dans les coquilles ; fermer celles-ci avec le beurre et compléter comme les « Escargots à la Bourguignonne ».

**Escargots à la Dijonnaise.** — 1<sup>o</sup> Préparer une réduction de vin à l'échalote comme ci-dessus.

2<sup>o</sup> Mélanger 250 grammes de beurre et 250 grammes de moelle de bœuf très fraîche, bien blanche, et passée au tamis. Ajouter : 12 à 15 grammes de sel ; une forte prise de poivre ; une pointe d'épices ; une cuillerée et demie d'échalote hachée ; 2 gousses d'ail écrasées et une forte cuillerée de truffe hachée.

Mettre en coquilles comme les « Escargots à la Chablisienne », et les finir de même.

**Escargots à la Vigneronne (BEIGNETS D').** — Cuire les escargots comme il est indiqué et, pendant qu'ils sont encore chauds, les sauter au beurre avec échalotes finement hachées, un peu d'ail broyé, sel et poivre.

Les tremper dans une pâte à frire légère abondamment additionnée de ciboulette hachée ; les plonger au fur et à mesure dans une friture d'huile fumante.

Egoutter et dresser avec persil frit.

**Nota.** — La friture ordinaire peut être employée, mais celle d'huile, surtout d'huile de noix, caractérise mieux la préparation.