8 pers.

Potée d'escargots (en cassolettes) (à notre façon)

1 kg. 500 petits gris frais (190 escargots)
1 tranche de jambon cru
2 gésiers d'oie en confit
4 tranches de magret séché
Noix, amandes émondées, pignons.
200 g champignons de Paris
200 g beurre
8 gousses d'ail pilées
Persil
3 grosses échalotes
1 bouteille vin blanc corsé (vin blanc ou Bourgogne)
1 pincée de paprika fort. (éventuellement)

Préparation des escargots frais.

Laver, faire laver avec vinaigre et gros sel, rincer plusieurs fois.

Blanchir 10 mn, après les avoir mis à l'eau bouillante.

Les décoquiller, enlever la partie noire.

Les cuire 3 à 4 h. dans un court-bouillon très corsé (1 bouteille vin blanc sec courant) - Écumer au début de la cuisson.

Les égoutter.

Cuisson -

Émincer les champignons de Paris.

Étuver les échalotes hachées dans du beurre à feu très doux, y mettre les champignons et cuire ensemble quelques minutes.

Ajouter les escargots, réchauffer, verser le vin blanc, sel, poivre (le vin blanc doit couvrir)
Faire réduire à feu très modéré au moins jusqu'à moitié.
Préparer le beurre d'escargots.
Hacher les fruits secs.
Ajouter le beurre d'escargots et les fruits secs, réchauffer et cuire très peu de temps (quelques minutes)
Servir en cassolettes.