



Millebuis

par les VIGNERONS DE BUXY

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE

& BOURGOGNE ALIGOTÉ
"SILEX"



BOURGOGNE ALIGOTÉ "SILEX"

Ce vin à la robe or pâle révèle une belle minéralité. La bouche est ciselée, fraîche et florale. Une expression gourmande du cépage Aligoté.

À servir à une température de 11 - 13 °C.

&

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE

Prendre des escargots bouchés, retirer la cloison calcaire; les laver à plusieurs eaux et les mettre à dégorger pendant au moins 2 heures avec sel et vinaigre. Les remuer de temps en temps.

Les laver de nouveau à grande eau pour les débarrasser de toute mucosité, puis les blanchir 5 à 6 minutes en les couvrant amplement d'eau.

Après les avoir égouttés et rafraîchis, les sortir des coquilles et supprimer le bout noir en tire-bouchon.

Ensuite les relaver à l'eau tiède et les mettre en cuisson avec 2/3 d'eau et 1/3 de vin blanc, assez pour qu'ils en soient largement couverts. Ajouter carottes, oignons, échalotes émincées et un bon bouquet garni.

Saler à raison de 8 g de sel au litre de mouillement et cuire très doucement pendant au moins 3 heures. Les laisser refroidir dans leur eau de cuisson. Les remettre alors dans les coquilles et les boucher avec le beurre ainsi composé pour 100 escargots:

500 g de beurre demi-sel, 2 g de poivre, 20 g d'ail dégermé, 50 g d'échalote et 30 g de persil. Ces trois derniers éléments hachés très fin. Bien travailler le beurre pour que l'amalgame soit complet.

Le petit plus... Il existe des variantes : on peut ajouter de la noix de muscade, quelques filets d'anchois, ou des cerneaux de noix concassés qui amènent du croquant !



Millebuis

