

ESCARGOTS SANS AIL JACQUES LAFFITE **(Recette de Michel GUÉRARD)**

Ingrédients pour 4/5 personnes :

60 escargots (6 à 7 g pièce) dans leur jus de cuisson (en garder 10 cl)
250 g de beurre froid en parcelles
3 cuillères à soupe de crème fraîche
4 échalotes en duxelle
15 cl de vin blanc sec
10 cl de jus de cuisson des escargots
1 jus de citron jaune
Les zestes blanchis d'un citron jaune
2 tomates concassées (sans leur peau)
Fines herbes hachées (basilic, cerfeuil, estragon, menthe, ciboulette...)
Éventuellement, 12 croûtons de baguette de pain et 20 cl d'huile d'olive

Verser le vin blanc dans une sauteuse, le porter à ébullition et le faire flamber pour ôter son acidité. Ajouter les échalotes en duxelle et faire réduire jusqu'à la consistance d'une marmelade mouillée.

Ajouter 10 cl de jus de cuisson des escargots, baisser le feu et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes. Incorporer les 250 g de beurre froid en parcelles en 3 ou 4 fois, ainsi que la crème fraîche. Porter à légère ébullition pour lier le tout. Ajouter les 2 tomates concassées. Retirer du feu et incorporer les escargots, les zestes blanchis du citron jaune et les fines herbes hachées. Assaisonner et compléter avec le jus de citron jaune. Placer la sauteuse sur feu très doux pendant 5 minutes afin que tous les parfums se marient bien entre eux.

Répartir le contenu de la sauteuse dans 4 assiettes creuses bien chaudes.

Suivant votre goût, ajouter sur chaque assiette ainsi préparée, trois croûtons préalablement imbibés légèrement d'huile d'olive puis toastés sous le grill du four afin qu'ils soient moelleux à l'intérieur et croustillants à l'extérieur.

NB : cette recette a été créée par Michel Guérard pour son ami Jacques Laffitte, pilote de F1 dans les années 70/80, pour lui éviter pendant les courses, d'avoir de relents d'ail !!!