



## Brochettes d'escargots à l'ail et vinaigrette au vin rouge

---

### Préparation

### Ingédients

48 escargots petits grés  
24 gousses d'ail  
80 gr de poitrine fumée  
150 gr de pommes de terre  
15 cl de lait  $\frac{1}{2}$  écrémé  
5 gousses d'ail

#### Vinaigrette :

25 cl de vin rouge  
3 cl de vinaigre de Banyuls  
20 cl d'huile d'olive  
2 gousses d'ail

Faire réduire le vin quasiment à sec.  
Y incorporer ensuite le vinaigre et  
l'huile d'olive.

Eplucher les gousses d'ail et les  
cuire à l'eau salée pendant  
10 mn.

Les rafraîchir ensuite à l'eau froide.  
Enrouler ces gousses d'ail de  
poitrine fumée et les monter en  
brochettes alternées avec les  
escargots.

Cuire les pommes de terre dans le  
lait avec ail et lard fumé.

La cuisson terminée, retirer le lard  
et l'ail et confectionner une purée.

**Astuce :** pour plus de saveur,  
infuser le lait avec l'ail et le lard  
fumé. Terminer en poêlant  
rapidement les brochettes.

Dresser sur un rond de purée et  
arroser de la vinaigrette au vin  
rouge.