



Cagarolles en feuilles de vigne

Préparation

Ingédients

pour 12 personnes :

*500 gr d'escargots
250 gr de graisse de canard
500 gr d'échalotes
50 feuilles de vigne
400 gr de navets de
Pardailhan
1/4 de litre d'huile d'olive
un fond de veau
Thym, sel, poivre
1/2 litre de vin rouge de
Faugères*

Sauce

Faire réduire le vin rouge à consistance de sirop. Ajouter le fond de veau, le thym, le sel et le poivre. Laisser réduire de moitié.

Farce

Émincer les échalotes, les faire suer à l'huile d'olive, ajouter à mi-réduction les navets en brunoise, sel, poivre et thym. Tourner les navets en olivettes, les faire revenir à la graisse de canard, assaisonner et réserver.

Pocher les feuilles de vigne, tenir au chaud. Chauffer les escargots dans la graisse de canard, ajouter la brunoise et les échalotes. Envelopper une cuillerée de cette farce d'une feuille de vigne. Dresser sur des assiettes chaudes 3 feuilles de vigne farcies alternées avec les navets tournés, disposer un peu de brunoise au milieu, ajouter la sauce réduite autour, servir très chaud.