Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Улитки по-бургундски | Escargot à la Bourguignonne

Auteur: Ольга Юркина, Женева , 25.06.2009.

© www.jedecouvrelafrance.com
Приятного аппетита!
|
Bon appétit!
Escargot à la Bourguignonne

Ингредиенты:

- улитки - 100г
- белое вино - 1 л.
- уксус 3% - 200г
- мука - 3 ст. л.
- морковь - 2 шт.
- лук репчатый - 2-3 шт.
- петушка - по вкусу
- лавровый лист, тимьян - по вкусу
- соль
- улиточное масло - 800г

для улиточного масла:
- лук репчатый - 100г.

- чеснок - 3 зубчика
- петрушка (нарезанная) - 80г
- соль - 25г
- молотый перец - по вкусу
- сливочное масло - 700г.

Залить улитки холодной водой, довести до кипения и кипятить 5-6 минут. Сполоснуть их холодной водой, обсушить чистой тряпочкой или полотенцем. Затем вынуть улитки из раковин и отрезать у них черные кончики. Очищенных таким образом улиток снова промыть и положить в кастрюлю, залив белым вином и таким же количеством воды так, чтобы все улитки были покрыты жидкостью. Добавить 2 нарезанные морковки, 2 луковицы, тимьян, корень петрушки, ветку сельдерея, зеленый лук.
Посолить из расчета 10 г. на литр и варить в течение 4-х часов. Затем снять с огня и оставить охлаждаться в бульоне. Пока улитки варятся, вымыть и прокипятить ракушки в содовой воде. Затем промыть их чистой водой и обсушить.
Приготовить улиточное масло. Для этого мелко нарезать лук, чеснок и петрушку, добавить соль и черный молотый перец. Туда же положить мягкого сливочного масла и все тщательно перемешать.
Мясо улиток нарезать и нафаршировать им раковины, накрыв доброй порцией приготовленного масла. Выложить нафаршированные раковинки маслом вверх на блюдо и перед подачей на стол разогреть их в горячей духовке 7-8 минут.

Другие рецепты: http://www.gotovim.ru/

Source URL: *http://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/7643*