



Escargots au chorizo

Ingrédients pour 4 personnes :

1 filet d'escargots
100 gr de ventrèche de porc
150 gr de chorizo un peu piquant
3 oignons
2 tomates
2 gousses d'ail
Persil
1 cuillère à soupe de farine
1 verre de vin blanc sec
Huile d'olive

Préparation :

Mettez 1 l d'eau salée à bouillir avec du thym et du laurier.
Nettoyez et grattez les escargots. Quand l'eau frémit les plonger dans la casserole (âmes sensibles s'abstenir), portez à ébullition pour les saisir.
Rincez-les abondamment à l'eau claire jusqu'à ce que l'eau soit propre (5, 6 fois ou plus).
Coupez le chorizo en petits cubes, hachez l'ail et mondez, épépinez et concassez les tomates.
Saupoudrez de farine, mélangez et ajoutez le vin blanc, et un verre d'eau.
Salez, poivrez et incorporez les escargots.
Laissez mijoter à feu doux et couvert pendant 45 minutes.
Saupoudrez de persil haché au moment de servir.
Bon profit !!!



**BALADE EN PAYS
CATALAN**

[HTTPS://BALADEENPAYSCATALAN.FR/](https://baladeenpayscatalan.fr/)

