

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE PERSILLÉ DE JULIA CHILD

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/escargots-bourgogne/>

Les escargots de Bourgogne, une tradition Française de repas de gourmets

Chef : Julia Child

Parts : 6

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de cuisson : 10 Minutes

Volume : 12 Escargots

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Entrée,

Ingrédients

Pour 12 escargots

12 Escargots

226 grammes de Beurre

40 grammes d'Echalotes

4 Gousses d'Ail

15 grammes de Persil

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

Pour 18 escargots

18 Escargots

339 grammes de Beurre

60 grammes d'Echalotes

6 Gousses d'Ail

22,5 grammes de Persil

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

Pour 10 escargots

10 Escargots

188,3 grammes de Beurre

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE PERSILLÉ DE JULIA CHILD

33,3 grammes d'Echalotes

3,3 Gousses d'Ail

12,5 grammes de Persil

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

Pour 8 escargots

8 Escargots

150,6 grammes de Beurre

26,6 grammes d'Echalotes

2,6 Gousses d'Ail

10 grammes de Persil

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

Pour 6 escargots

6 Escargots

113 grammes de Beurre

20 grammes d'Echalotes

2 Gousses d'Ail

7,5 grammes de Persil

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

Instructions

Maison de Julia Child

625 Magnolia Avenue

Pasadena, Californie

États-Unis

Maison de Julia à Paris

81, rue de l'Université

75007 Paris

Maison de Julia (pour le film !)

10, Rue de Seine

75006 Paris

1. Commencer par ciseler les Echalotes (40 g) très finement
2. Mettre les Echalotes (40 g) avec le Beurre (226 g) dans un cul de poule. Le Beurre qui doit être froid, et pas mou !
3. Dans la recette, Julia dit de mélanger avec une spatule, mais je ne le fais pas encore, je vais

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE PERSILLÉ DE JULIA CHILD

vous expliquer pourquoi après

4. Ciseler très finement les Gousses d'Ail (4) et le Persil (15 g) : je fais cette opération dans un mini robot (hachoir électrique)
5. Combiner tous les ingrédients dans le cul de poule
6. Ajouter le Sel (1 pincée) et le Poivre (1 pincée)
7. On ne veut pas obtenir une farce trop liquide qui serait difficile à utiliser : Utiliser un beurre froid tout juste sorti du frigo, coupé
8. Je vous déconseille de mixer manuellement à la spatule : Cela risque de rendre le beurre trop mou, et le résultat sera trop liquide, et difficile à manipuler
9. Je vous conseille plutôt avec le robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K'). Je pense que ça doit marcher également au robot à lame ('robot coupe')
10. A gauche : Voilà à quoi ressemble un bon résultat : la farce est crémeuse, mais ne coule pas
11. A droite : Et voilà à quoi ressemble un mauvais résultat, c'est trop mou et ne sera pas facile à utiliser

Les coquilles

12. J'ai acheté ces coquilles d'escargots que je garde et utilise depuis des lustres. A chaque utilisation, je les fais tremper dans de l'eau bouillante (mais hors du feu), avec du savon liquide, pendant quelques heures, puis je rince à grandes eaux, et je fais sécher pendant une journée au soleil. Pour acheter en ligne, c'est [ICI](#)
13. On a besoin de pinces et de fourchettes à escargots. Pour acheter en ligne, c'est [ICI](#)

Les escargots

14. Les escargots en boîte sont faciles à trouver, on m'avait conseillé ceux-ci de la marque Helix
15. Il y a beaucoup d'autres marques en supermarché ou en ligne. Pour acheter en ligne, c'est [ICI](#)

Remplissage

16. Pour la farce, le mieux est de la mettre dans une poche à douille
17. On utilise une douille lisse de petit diamètre : 1 cm de diamètre par exemple
18. Remplir une bonne noix de farce, idéalement avec une poche à douille
19. A la cuillère aussi, même si c'est moins pratique, ça déborde, ça déborde...
20. A gauche: Voilà ce qui arrive quand la farce est trop molle : la cata !
21. A droite: c'est mieux ainsi, avec une farce crémeuse et pas trop molle
22. Puis on insère au doigt un des 12 Escargots
23. Puis on remplit avec de la farce
24. Enfoncer avec un pouce
25. Pour les faire tenir au four en position couchés sur le dos, j'utilise des plats à escargots en porcelaine
26. Pour acheter en ligne, c'est [ICI](#)
27. Voilà c'est prêt !
28. On peut les réserver au frais jusqu'à leur utilisation, quelques heures

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE PERSILLÉ DE JULIA CHILD

Cuisson

29. Puis au dernier moment, on peut les faire cuire au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6), pendant environ 10 minutes