

ESCARGOTS A LA CATALANE

Pour 4 personnes :

4 douzaines d'escargots, 200 grammes de jambon sec en petits morceaux, 1 gros oignon haché, 1 dl d'eau, 4 gousses d'ail hachées avec du persil, 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive, 1 cuillérée à soupe de farine, 1 cuillérée à café de poivre, quelques tranches de pain grillé.

Mettez dans une casserole le jambon et l'oignon que l'on doit faire frire. Ajoutez les escargots bien lavés et essuyés et le poivre. Faire frire, saupoudrez de farine et mettez l'eau. A mi-cuisson ajoutez l'ail haché avec le persil et le pain.

Au moment de servir, liez la sauce avec un aioli noyé.