

# Cargolade catalane

La cargolade est un plat catalan ! Je sais tout le monde mange des escargots, enfin, ceux qui aiment ça, mais la cargolade, c'est spécial ! On trouve les escargots chez le boucher ou chez les marchands de légumes dans des filets où ils sont une centaine. Je ne saurais vous dire quelle est la quantité d'escargots qu'il vous faudra pour contenter vos convives (moi, je n'ai pas de limites) : je connais un petit garçon de 8 ans qui en a mangé 30 à lui tout seul !

Vous allez préparer une aïoli, une vraie, pas la toute prête en pot industriel : Une tête d'ail épluché Un jaune d'œuf De l'huile d'olive Dans un grand bol vous écrasez l'ail (comme vous voulez), vous ajoutez le jaune d'œuf et vous commencez à mélanger si possible avec une cuillère en bois, pour obtenir une pommade à laquelle vous allez petit à petit ajouter de l'huile d'olive sans cesser de remuer. Pas de moutarde, sauf si « Oh! Catastrophe » votre aïoli est tombée, mais seulement un tout petit peu, je vous le pardonnerai ! Ensuite, vous gardez tout ça au réfrigérateur. Les catalans dégustent la cargolade avec des côtelettes d'agneau grillées au feu de bois, puis du Roquefort. Vous mettez les escargots dans un grand saladier après les avoir nettoyés et vérifié qu'ils sont bien vivants. (Et oui !). Ensuite vous plongez chaque escargot dans un mélange moitié sel/moitié poivre, Vous les secouez un peu pour enlever le surplus, et vous les posez sur la grille à escargots la tête en haut, la cuisson peut commencer, ce sont les messieurs qui s'en occupent ! Vous préparerez les tartines d'aïoli, de Roquefort. Les escargots sont cuits lorsqu'ils cessent de baver, mais il faut tout de même vérifier la cuisson, ni trop baveux, ni trop secs ! Vous les dégusterez brûlants avec la petite fourchette indispensable, les tartines d'aïoli, et du vin rouge ! Quand il n'y en aura plus vous pourrez souffler un peu en attendant les grillades d'agneau et vous finirez par les tartines de Roquefort. Bon appétit et ensuite, bonne sieste !

[Actualité rédigée par pasfrevin]

*Par*

**Publié sur Cafeduweb - Archives le lundi 10 septembre 2007**

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/7513-cargolade-catalane.html>