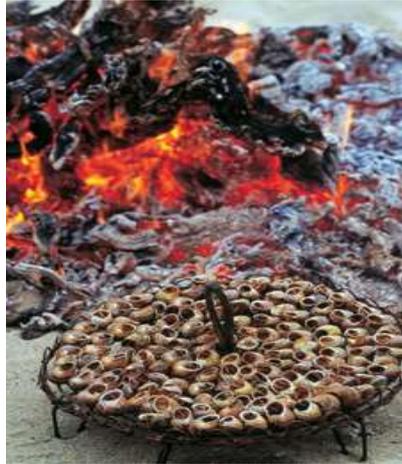


Repas à thème : CARGOLADE

Retrouvez-nous tous les vendredis midi (sur réservation)



La cargolade est une grillade d'escargots petits gris (*Helix aspersa*).

C'est le plat traditionnel du lundi de Pâques et du lundi de Pentecôte en Catalogne du Nord.

Ces derniers sont impérativement accompagnés de larges tranches de pain tartinées d'aïoli et arrosés d'un bon vin rouge de pays que le sel et le piment poussent à boire ! Souvent aussi, ils sont suivis par des morceaux de saucisse et de boudin grillés, voire même des roustes.



Aïoli est le terme méridional usité en Provence, tandis qu' all i oli, voire all y oli, autrement dit ail et huile, est plus spécifiquement catalan.

La recette



Pour une cargolade :

- escargots petits-gris ayant jeûné, à volonté
- gros sel
- quelques piments rouge séchés
- tartines de pain de campagne

facultatif :

- un escargot de saucisse fraîche
- un escargot de boudin
- sel fin, poivre du moulin

Pour un mortier d'all i oli :

- 1 belle tête d'ail, pas trop sec
- 1/2 cuillerée à café de gros sel (ou un peu plus selon la quantité désirée)
- 30 à 50 cl d'huile d'olive vierge d'excellente qualité

La cargolade



Préparez un grand feu de braise, de préférence avec des sarments de vigne.

Tenez prêts des escargots ayant jeûné, après les avoir bien lavés.

Faites sauter l'opercule des escargots avec la pointe d'un couteau.

Rangez les escargots au fur et à mesure sur les grils.



Broyez quelques piments et les mélanger avec du gros sel. En parsemer les escargots. Si on préfère, saler et poivrer tout simplement.

Quand la braise est à point (il ne doit plus y avoir de flamme, placez les grils sur la braise et faites cuire les escargots de 15 à 20 minutes.

Renversez-les dans un grand plat où tout le monde piochera.

Présenter en même temps de larges tranches de pain de campagne frais que chacun tartinera d'ailloli à volonté.

Puis faites griller l'escargot de saucisse et l'escargot de boudin, voire les roustes.



L' all i oli



Pelez les gousses d'ail. Pilez-les au mortier avec le gros sel, pour les réduire en pommade onctueuse.

« Montez » alors l'ailloli en lui incorporant l'huile d'olive peu à peu, d'abord goutte à goutte, puis en mince filet, en tournant toujours dans le sens des aiguilles d'une montre, et en ne rajoutant de l'huile que lorsque celle précédemment versée est « bue » par la préparation. En fonction de la qualité de l'ail, de son degré de maturité et de sécheresse, la quantité d'huile peut varier plus ou moins, mais il faut compter environ 30 cl d'huile pour un all i oli normal, voire même plus en fonction du plat à accompagner (jusqu'à 50 cl pour une cargolade par exemple), étant bien entendu que l'all i oli doit rester assez ferme et que si l'huile est incorporée correctement, il ne doit pas y avoir d'effet de saturation.

L'all i oli présenté dans son mortier est du plus bel effet:)



Variante : ailloli à l'œuf

Une sorte de mayonnaise à l'ail, plus facile à exécuter et se conservant un peu plus longtemps de par sa texture plus compacte (théoriquement, une sauce à l'œuf ne devrait jamais se conserver au-delà de 24 h) ; l'ailloli traditionnel « rendant » quant à lui facilement de l'huile au bout de quelques heures (ce à quoi il est d'ailleurs très facile de remédier en l'émulsionnant à nouveau par quelques tours de fourchette).

En fonction de la quantité d'ailloli désirée, pilez par exemple les gousses d'ail d'une demi-tête d'ail avec un peu de gros sel et 1 jaune d'œuf, puis montez la sauce comme une mayonnaise, avec 20 à 25 cl d'huile (d'olive ou neutre).

Pour un ailloli préparé à partir d'une tête d'ail entière, compter 2 jaunes d'œufs et 30 cl ou plus d'huile.

La tradition

Au pays, au lieu de farcir les escargots un à un avec la matière grasse, on les installe sur le gril, et le gril sur la braise puis, quand ils commencent à grésiller, on les flambe avec une torche formée d'une barde de lard gras enroulée dans un papier graisseux.

