



Mes cagouilles à la Charentaise

Pour la confection des cagouilles à la Charentaise, il vous faudra aller à la chasse aux escargots, les mettre à jeûner pendant 15 jours avec de la farine et les laver au gros sel et vinaigre blanc. Après ces différentes étapes, il faudra les cuire pendant 1h00 minutes dans une eau salée.

Les ingrédients pour la recette :

- 800 g cagouilles cuites
- 400 g de chair à saucisse
- [400 g de tomates concassée](#)
- Huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- Sel fin
- Poivre du moulin
- Mie de pain (facultatif)

Pour **4** personnes

Concassée de tomate

La **concassée de tomate** a cette particularité de pouvoir se marier avec tout.

La réalisation de la recette :

Il faudra aussi, la veille ou le jour de cuisson **des cagouilles**, réaliser une concassée de tomate. [Voir ma recette sur le lien suivant.](#)

On attaque la recette ? Vous avez vos **cagouilles** cuites, votre concassée de tomate, l'ail haché, une feuille de laurier et une branche de thym. Il faut de l'huile d'olive et votre chair à saucisse. Pour commencer, **faire revenir pendant 10 minutes** votre chair à saucisse dans un sautoir avec un filet d'huile olive. Ajouter la concassée de tomates et continuer à cuire pendant 5 minutes en mélangeant régulièrement. Assaisonner de sel fin et poivre du moulin. Ajouter l'ail haché, le thym et la feuille de laurier. **Y ajouter les cagouilles** et laisser mijoter pendant 1 h 30 à 2 heures sur feu doux et à couvert. Mélanger de temps en temps.

Moi, personnellement, je n'aime pas les cagouilles mais je garde le plaisir de cuisiner pour les autres. Allez à la chasse avec vos enfants.

Info : Cuire les cagouilles 1h00 dans une eau salée.