

Recette classique pour ce vin:  
Sauté d'agneau aux poivrons et aux olives



## Cargolada

Cuisson: 15 à 18 minutes



Nous recommandons pour cette recette  
[Le Côtes du Roussillon Tradition](#)

Préparation traditionnelle des escargots en Catalogne Nord.

### PRÉPARATION

1. Après un jeûne de vingt jours, nettoyer les escargots, les tremper dans un mélange sel+poivre+piment et les aligner bien serrés sur une grille.
2. Dès que la braise est à point (il ne doit plus y avoir de flammes), on place le gril ou les grils et tout le monde attend en cercle, muni de sa pique à escargots et de sa tranche de pain tartinée d'allioli.
3. Lorsque les escargots commencent à grésiller fortement, on les flambe à l'aide d'une torche formée par une barde de lard enroulée dans un papier graisseux. Il faut faire tomber quelques gouttes grasses dans chaque coquille.
4. Retirer le gril. Chacun se sert à même le plat collectif, et c'est à qui aura le plus important tas de coquilles vides... un amateur en mange 80, 100...
5. Pendant ce temps un convive dévoué fera une autre flambée afin d'obtenir d'autres braises. En principe aux escargots doivent succéder: saucisse, ou boutifare et côtelettes d'agneau grillées.
6. Mettre sur un gril le ou les mètres de saucisse bien enroulée et légèrement piquée, ou les boudins et les côtelettes sur un autre. Dès que le jus perle, retourner les grils s'ils sont doubles ou les aliments dans le cas de grils simples. Saler. Retirer les grils et les mettre à la disposition des amateurs.

"Bon Profit, Salut!"  
-Bon appétit et santé !

Domaine Sol-Payré  
F-66200 Elne  
[www.sol-payre.com](http://www.sol-payre.com)