

## Saucisses en escargots

Pour 4 personnes.

Préparation : 10 mn, cuisson : 20 mn.

4 morceaux de saucisse de porc à rôtir de 15 cm chacun, un demi-verre de vin blanc sec, 4 carrés d'aluminium.

Rouler les saucisses en spirales très serrées, piquer abondamment la peau avec une fourchette. Enfermer dans une double papillote d'aluminium les escargots ainsi obtenus, ne pas fermer une extrémité de la papillote pour pouvoir glisser une à deux c à soupe de vin blanc sec puis fermer la seconde extrémité.

Déposer les paquets sur le gril du barbecue, braises chaudes mais pas trop rouges, pendant 20 mn en retournant une fois.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.