Forest Time | contact@foret-investissement.com | +33 4 73 69 74 57

# Recette : Bécasses rôties

*Par Jean-Yves Andant*

*Toque d'Auvergne et grand amateur de chasse à la bécasse*

## POUR 4 PERSONNES

Préparation : 1 heure

Cuisson : 20 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT

2 bécasses

2 bardes lard fines

150 g de lardons blanchis

1 carotte épluchée coupée en petits dés

1 oignon épluché et coupé en petits dés

1 gousse d'ail

25 cl de fond de volaille corsé, mais peu salé ou un cube de volaille délayé

100 g de foie gras de canard crû

1 trait d'Armagnac

4 tranches de pain de mie frites au beurre ou à l'huile

Huile, beurre, sel et poivre du moulin

Plumez les bécasses.

Enlevez la chair et les yeux de la tête tout en laissant celle-ci attachée au corps.

Flambez et enlevez tous les picots ou duvets.

Posez la bécasse sur le dos. Faites une incision à la base du ventre près de la cuisse gauche pour retirer le gésier sans la vider. Procédez de même pour les 2 bécasses.

Bridez les bécasses à l'aide du bec planté dans la chair à hauteur des cuisses en travers. Badigeonnez de beurre, salez et poivrez.

Graissez le fond d'une casserole et déposez dedans les oignons, les carottes, les lardons et la gousse d'ail. Posez les bécasses dessus puis enfournez pendant 15 minutes à 220° (Th 7 – 8) Arrosez. Laissez reposer les bécasses dès la sortie du four. Coupez-les en deux en conservant le cou et la tête sur deux des moitiés. Vous devez défaire les os du bréchet et du coffre que vous remettez dans la

casserole avec les cuisses, finissez de cuire 5 minutes, après avoir retiré les intestins.

Retirez les cuisses et mouillez avec 25 cl de fond de volaille. Cuisez 10 minutes.

Réduisez jusqu'à l'obtention de 10 cl de liquide. Passez puis beurrez légèrement pour avoir un jus onctueux.

Prenez les intestins des bécasses, malaxez à la fourchette avec le foie gras et assaisonnez. Tartinez les tranches de pain frit avec cette farce. Faites-les gratiner sous la salamandre.

> ***Ce sont les célèbres « rôties » pour les amateurs***

Finition. Faites chauffer les bécasses avec une poitrine et une cuisse par personnes, posez une rôtie par convive sur chaque poitrine. Entourez de jus sur l'assiette sans toucher la rôtie.

Vous servez la poitrine avec le cou et la tête aux deux personnes que vous voulez honorer. Bon appétit!