



(Source : <http://www.recettesdecuisine.net>, recette de Philippe)



Gratin de vanneaux

Ingrédients pour deux personnes :

- 2 vanneaux, plumés mais non vidés et parés
- 200 g de foie de veau
- 150 g de lard gras
- 125 g de champignons
- 100 g de restes de veau rôti
- 10 g de beurre
- 3 œufs
- 2 échalotes
- Fines herbes
- Poivre en grains
- Sel
- 1 saucière de sauce chasseur (voir recette correspondante dans « divers »)

Préparation :

● Plumez, flambez et trousssez vos vanneaux.

● Préparez deux belles tranches de lard et réservez-les.

● Préparez un hachis avec les intestins, la moitié du lard restant, des fines herbes, les échalotes, salez et poivrez selon votre goût.

Farcissez de ce hachis l'intérieur des oiseaux.

Hachez finement le foie, le veau, le reste de lard, les fines herbes, les champignons lavés et brossés.

Incorporez les 3 œufs à la préparation, puis assaisonnez .

Garnissez de la moitié de cette farce le fond d'un plat à four beurré.

Dressez dessus les vanneaux, ventre en l'air.

Disposez le reste de la farce entre les oiseaux et les bords du plat, puis placez une barde de lard sur l'estomac de chaque vanneau.

Placez au four, thermostat 6, 180°C, 40 minutes environ.