



(Source : site "recettes et terroirs" www.recettes-et-terroirs.com)

Bécasses à la broche



Ingrédients pour quatre personnes :

- 4 bécasses
- 5 cl d'huile d'olive
- 10 cl d'eau
- 4 tranches de pain
- 1 gousse d'ail
- sel fin
- Poivre en grains au moulin

Préparation :

Plumez les bécasses, mais ne les videz pas. Incisez la peau du cou, et supprimez le jabot. Retirez le gésier.

Flambez, essuyez, troussiez et bridez chaque bécasse.

Croisez les pattes et ramenez la tête vers les cuisses, servez-vous de celles-ci pour coincer le bec à leur jointure : la bécasse doit apparaître comme transpercée par son long bec.

Embrochez-les en biais, sous les ailes, pour ne pas léser les intestins, et placez-les devant un feu vif, car la viande de la bécasse a besoin d'être saisie pour conserver son fumet.

Dans le lèchefrite qui doit recueillir le jus, placez le pain de campagne frotté d'ail. Cette rôtie boira le jus de cuisson. Comptez 15 à 30 minutes selon le feu et votre goût.

Retirez, à la petite cuillère, l'intérieur de chaque bécasse, et beurrez-le sur les rôties.

Servez aussitôt.