



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



Bécasses en salmis à l'ancienne

Ingrédients pour quatre personnes :

- 4 belles bécasses
- 30 g de mirepoix
- 30 g de beurre
- 5 cl de Cognac fine champagne
- 30 cl de fumet de gibier en 1/2 glace
- 30 cl de vin blanc sec
- 4 tranches de gros pain
- 500 g de champignons des bois
- 40 g de truffes noires
- sel fin
- poivre noir en grain au moulin

Préparation :

Plumez les bécasses, brûlez-les au chalumeau pour qu'il ne reste aucun plumet.

Troussez-les, puis assaisonnez-les sans les vider.

Rôtissez-les 10 minutes à feu vif, au four ou à la broche.

Séparez correctement les cuisses et les ailes des carcasses, ainsi que les têtes. Ensuite, retirez la peau des membres, et rangez ceux-ci dans un plat creux à couvert au coin du feu. Réservez les intestins.

Hachez les carcasses et l'épiderme, et faites-les revenir au beurre dans une fine mirepoix. Dès que les ingrédients sont colorés, flambez-les au Cognac.

Mouillez-les ensuite avec 30 cl de vin blanc, et réduisez de moitié.

Ajoutez 20 cl de sauce 1/2 glace. Laissez ensuite bouillir quelques minutes.

Par pression, foulez la sauce à la passoire pour extraire les arômes des carcasses et des aromates. Le fond qui en résulte doit être plus un coulis qu'une sauce.

Détendre légèrement ce coulis avec un fumet de champignons, puis rectifiez l'assaisonnement. Incorporez une noix de beurre à la sauce.

Celle-ci étant au point, passez la très chaude sur les membres de la bécasse auxquels on aura ajouté les deux têtes et une garniture de petits champignons et de lames de truffes étuvés au beurre.

Pour servir, vous pouvez agrémenter avec des croûtons taillés en forme de cœur, frits au beurre, et masqués avec une farce faite à partir des intestins réservés et un peu de foie gras.