



(Source : site <http://www.grives.net>, recette de Jo la Grive)



Bécasses rôties à la vieille prune, purée de ratte à l'ail

Ingrédients pour deux personnes :

- 2 bécasses
- Bardes de poitrine de porc non fumée
- 40 cl de vieille prune
- Huile d'olive
- poivre
- sel fin
- 16 rattes moyennes
- 2 têtes d'ail
- 8 baies de genièvre
- 30 cl de vin rouge

Préparation :

● Préchauffez votre four à 200°C.

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

● Bardez soigneusement chaque bécasse, salez, poivrez, badigeonnez d'huile d'olive, ajoutez 20 cl d'eau de vie de vieille prune, puis enfournez les bécasses à rôtir à 200°C pendant 25 minutes.

Sortez les bécasses, arrosez les à nouveau de 20 cl de vieille prune, et flambez-les. Renfournez ensuite à 200°C pour 10 minutes de cuisson supplémentaires.

Préparez une purée en faisant cuire en robe des champs 16 rattes moyenne, deux têtes d'ail et 8 baies de genièvre dans de l'eau salée frémissante durant 25 min.

Pelez les rattes et écrasez-les à la fourchette avec les 8 baies de genièvre

Pressez les gousses d'ail à la fourchette, une purée va en sortir, mélangez-la aux pomme de terre écrasées.

Ajoutez une bonne giclée d'huile d'olive, salez et poivrez.

Levez les filets et les cuisses des bécasses et maintenez-les au chaud le temps de préparer la sauce qui sera composé du jus de cuisson des belles des bois mis à chauffer dans une casserole avec 30 cl de vin rouge et les entrailles durant 10 min à frémissement Ajoutez hors du feu, une noisette de beurre froid et mixez la sauce.

Dressez les assiettes, et régalez-vous.