



(Source : Magic-recettes )



## Bécasses à la bordelaise

préparation : 15 minutes,  
cuisson : 35 minutes

### Ingrédients pour trois personnes :

- 3 bécasses plumées
- 3 échalotes
- 1 verre de vin blanc
- 80 g de chapelure
- 80 g de beurre
- 1 citron
- Sel
- poivre

### Préparation :

Disposez les bécasses dans un plat allant au four. Parsemez-les de noisettes de beurre (40 g).

Enfournez le plat et laissez cuire les bécasses pendant 20 minutes à four moyen.

Découpez les bécasses sur un plat de service chaud et réservez sur un réchaud à alcool à brûler.

Pelez et hachez les échalotes.

Assaisonnez les morceaux découpés de bécasses de ces échalotes, puis salez et poivrez. Mouillez avec le vin blanc, le jus de citron et le restant du beurre, puis laissez mijoter la préparation sur le réchaud pendant une dizaine de minutes.

Au bout de ce temps, saupoudrez de chapelure et laissez cuire encore doucement pendant 5 à 10 minutes, en retournant les morceaux de bécasses dans leur jus de cuisson.

La sauce doit être onctueuse. Servez les bécasses immédiatement avec la sauce.