



Recette tirée de la brochure « Le gibier sauvage, des recettes gourmandes et légères »



Bécasses au champagne

préparation : 30 minutes,
cuisson : 18 minutes

Ingrédients pour quatre personnes:

- 4 bécasses
- 20 cl de champagne brut
- 10 cl de fond ½ glace gibier
- 2 g de poivre de Cayenne
- sel fin
- poivre au moulin

Préparation :

Pour cette préparation, il ne faut pas vider les bécasses, simplement après les avoir plumées, croiser les pattes et lesembrocher avec le bec à hauteur des cuisses.

Ensuite, assaisonner et la rôtir 18 minutes en casserole en maintenant la cuisson des chairs rosées.

Partager chaque oiseau en deux et réserver les intestins.

Disposer les deux moitiés dans une cocotte avec la tête dessus, couvrir et tenir au chaud.

Déglacer la casserole avec deux décilitres de champagne brut. Laisser réduire aux deux tiers.

Ajouter, en les délayant, les intestins finement hachés ainsi que deux cuillerées de demi-glace de gibier réduite et une pointe de Cayenne.

Rectifier l'assaisonnement et verser le coulis obtenu sur les morceaux de bécasse.

Chauffer sans laisser bouillir, dresser, et servir aussitôt.