



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



## Bécasses au foie gras

préparation : 25 minutes,  
cuisson : 45 minutes

### Ingrédients pour quatre personnes:

- 4 bécasses
- 2 bouillons de volaille
- quelques bardes de lard
- 1 morceau de beurre
- huile d'olive vierge extra
- 50 g de foie gras
- poivre au moulin

### Préparation :

Plumer et vider les bécasses, puis les larder. Les faire revenir dans une marmite dans de l'huile d'olive : dès qu'elles sont dorées, couvrir la casserole et baisser le feu. Rectifier l'assaisonnement.

Ajouter un bouillon cube et quelques décilitres d'eau chaude. Faire cuire à feu doux pendant 45 minutes, couvercle fermé. En fin de cuisson, réserver les bécasses.

Emulsionner la sauce avec le foie gras sans retirer du feu.

Dresser les bécasses dans des assiettes et napper de sauce.

### Variante avec 30 g de truffes, une tranche de foie gras, 20 cl de cognac, sel, poivre, 4 épices, Armagnac, fond de gibier :

Hacher les intestins, couper le foie gras et 20 g de truffes en dés, et mélanger ces ingrédients avec du sel, du poivre, le 4 épices et une cuillère à soupe d'Armagnac. Garnir les bécasses de cette farce, les trouser.

Faire fondre le beurre dans une cocotte, y dorer les bécasses, saler, poivrer, et rectifier avec un peu d'armagnac. Couvrir et mettre au four 15 à 18 minutes.

Couper le reste de la truffe en gros dés, les mettre dans la cocotte, verser le fond de gibier et déglacer.

Goûter et rectifier l'assaisonnement. Remettre les bécasses chaudes dans la cocotte au moment de servir. Pour obtenir des bécasses à la crème, ajouter, après le fond de gibier, 3 cuillères à soupe d'Armagnac, de Cognac et 1 dl de crème fraîche, puis faire réduire d'un tiers environ.