



(Source : Extrait du livre « La cuisine Marcon »,  
de Régis et Jacques Marcon )



## Bécasse aux deux genièvres

préparation : 45 minutes,  
cuisson : 45 minutes

### Ingrédients pour quatre personnes :

- 20 cl de bouillon de volaille
- 2 cl de Cognac
- 1/2 citron
- 2 tranches de pain ou de brioche aux fruits secs
- 1 cuillère à café de genièvre noir
- 1 cuillère à café de genièvre vert
- Beurre
- 5 cl de vin blanc
- 2 échalotes
- 30 g de foie gras
- 1 foie de volaille
- 1 brindille de genièvre
- Huile d'olive
- 6 tranches de lard demi-sel
- 2 bécasses de 300 g

### Préparation :

Plumez les bécasses, flambez-les légèrement. Attention la chair est très délicate. Enlevez la partie du jabot du côté de la tête, entailler la peau pour enlever le contenu du jabot. Par ailleurs, la bécasse n'a pas besoin d'être vidée, elle est propre naturellement. Piquez le long bec de chaque bécasse sous sa cuisse. Bardez, entourez de lard, ficelez les oiseaux.

Préchauffez le four à 180°C. Dans une cocotte, mettez beurre et huile, faites chauffer et colorer les bécasses sous toutes leurs faces, ajoutez la brindille de genièvre et les gousses d'ail épluchées, assaisonnez et finissez de cuire au four 10 mn. Gardez à peine cuit rosé, on appelle cette cuisson "vert cuit". Retirez les oiseaux et les gousses d'ail, réservez.

Pour chaque oiseau, détachez les cuisses, glissez le long de la carcasse avec la lame d'un couteau fin et ôtez les filets. Gardez cuisses et filets au chaud entre deux assiettes, réservez les intérieurs et le foie pour les toasts.

Concassez les carcasses avec l'aide d'un couteau épais. Dans une cocotte de cuisson, faites revenir les carcasses dans la même graisse, ajoutez les échalotes émincées. Dégraissez la cocotte et flambez les carcasses au cognac, ajoutez le vin blanc, réduisez le jus et mouillez avec le bouillon de volaille. Ecrasez les baies de genièvre noires, ajoutez-les à la sauce. Cuisez 10 à 15 mn à feu doux, passez au chinois fin, gardez au chaud.

### toasts :

Dans une petite poêle chaude avec une noix de beurre, colorez le foie de volaille. Après 2 mn, ajoutez les intérieurs de la bécasse, salez et poivrez. Versez le contenu dans une assiette et hachez le tout. Vérifiez l'assaisonnement, ajoutez une noix de beurre et des dés de foie gras, vérifiez l'assaisonnement. Mettez à toaster sous le grill les tranches de brioche, taillez-les en rectangles et tartinez d'une bonne épaisseur de farce. Garder au chaud jusqu'au moment de servir