



Bécasses aux lentilles



préparation : 35 minutes,
cuisson : 60 minutes

Ingrédients pour six personnes :

- 3 bécasses plumées non vidées
- 300 g de lentilles sèches
- 3 gros oignons
- 200 g de lardons fumés
- 6 tranches de poitrine fumée
- 400 g de cèpes
- 3 carottes
- 1 belle noix de beurre
- 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 1/2 cuillère à café de 4 épices
- 1 pincée de poivre concassé

Préparation :

Dans une cocotte, faites fondre un peu de beurre et saisissez les oiseaux de tous côtés. Ceux-ci peuvent éventuellement avoir été bardés avec les tranches de poitrine fumée. Une fois bien dorés, ôtez-les de la cocotte et réservez-les.

Préparez le bouillon en faisant bouillir 1,5L d'eau avec les cubes de bouillon de volaille.

Dans la cocotte ayant servi à la cuisson des bécasses, jetez les lardons et faites-les cuire à feu vif. Ajoutez ensuite les oignons coupés en rondelles, puis le bouquet garni, les épices et aromates. Remuez bien et baissez l'intensité du feu. Ajoutez les champignons coupés en morceaux. Laissez cuire quelques minutes en remuant de temps en temps.

Ajoutez les lentilles sèches au mélange de lardons, d'oignons et de champignons. Mouillez avec le bouillon. Remuez de sorte à ce que le bouillon se répartisse bien partout. Couvrez et laissez cuire 40 minutes à feu doux à moyen.

Lorsque les lentilles ont absorbé une partie du liquide, ajoutez les bécasses et laissez cuire une petite heure à couvert.

Tout comme pour d'autres viandes ou gibiers mijotés, une préparation la veille et un réchauffage, ne font qu'intensifier les saveurs du plat...

Suggestion de vin :

Bordeaux (Margaux)