



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



Bécasse rôtie sur canapé

préparation : 20minutes,
cuisson : 18 minutes

Ingrédients pour une personne:

- 1 bécasse
- 2 bardes de lard
- gros sel de mer
- poivre en grains au moulin
- 2 tranches de pain de mie
- 20 grammes de beurre

Préparation :

Choisir une bécasse bien grasse. La plumer au dernier moment, mais ne pas la vider, retirer simplement le gésier.

La ceinturer d'une riche barde de lard, la brider en lui passant le bec à travers le corps au niveau des cuisses.

Après l'avoir salée et poivrée, la rôtir à feu vif 15 à 18 minutes au four ou à la broche.

La dresser sur un canapé fait e pain de mie doré au beurre ; celui-ci peut aussi être tartiné avec une farce issue des intestins de l'oiseau.

Pour la servir, mettre en garniture du plat des pommes de terre chips ou gaufrettes et un bouquet de cresson.

Le jus est servi en saucière.

Suggestion de vin :

Vin des côtes de Buzet Millésimé