

Source : www.marieclaire.fr



Brochette d'étourneaux au lard fumé

préparation : 50 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients pour quatre personnes:

- 12 étourneaux (écorchés plutôt que plumés)
- Sel
- Poivre
- Cresson
- 4 tranches de pain
- Ail
- Huile d'olive

Préparation :

Coupez les pattes et les ailerons.

Graissez les brochettes avec un peu de saindoux.

Découpez chaque tranche de lard en petits carrés.

Embrochez 2 ou 3 oiseaux par brochette en alternant avec le lard (commencez et terminez par le lard).

Poivrez largement, salez peu à cause du lard.

Faites griller sur le gril, pendant 15 minutes en tournant les brochettes pour faire griller les deux côtés.

Servez sur un lit de cresson, dans un plat très chaud.

Astuce :

On a l'habitude de placer sous la broche ou sous le gril des tranches de pain qui reçoivent le jus qui tombe des oiseaux. Elles servent, à table, à confectionner ce que les Provençaux appellent « la tranche » : on tartine le pain frotté à l'ail et l'huile d'olive avec les intérieurs des oiseaux qui ont cuit.