



Recette tirée de la revue « Chasser en Provence » n°36,
Janvier 2015, par Jean-Marie BRUNIER



Étourneaux à la sauce tomate et olives noires avec du riz de Camargue

Ingrédients pour deux personnes:

- 6 étourneaux (écorchés plutôt que plumés)
- 4 gousses d'ail
- 2 oignons
- Herbes de Provence
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Concentré de tomates
- Olives noires

Préparation :

Dans un faitout, mettez l'huile d'olive et faites doré l'oignon haché et l'ail avec les étourneaux.

Une fois que l'ensemble a pris une belle coloration, ajoutez le concentré de tomates, le sel, le poivre, les herbes de Provence, et les olives noires que vous aurez dénoyautées au préalable.

Faites mijoter 30 minutes, et servez accompagné de riz de Camargue.

Un vin rouge comme un Vacqueyras ou un Gigondas (à consommer avec modération) ira à merveille avec ce gibier au goût prononcé, mais à la saveur souvent inconnue des chasseurs.