



Étourneaux en sauce

Cuisson : 1h00

Ingrédients :

- 3 étourneaux par personne
- 2 cuillères à soupe de saindoux par personne
- Une tranche de petit salé
- 150 g d'olives vertes dénoyautées
- 100 g de champignons
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- Thym, laurier, persil
- 1 cuillère à soupe de coulis de tomates par personne
- 1 verre de vin rouge corsé par personne

Préparation :

Plumez et flambez soigneusement chaque étourneau. Conservez les cœurs et les foies.

Dans une cocotte, faites fondre le saindoux, revenir le petit salé, puis les étourneaux. Salez et poivrez.

Ajoutez le thym, laurier, ail, les champignons (coupés en morceau), les olives, laissez cuire à feu doux.

Faites revenir par ailleurs dans du saindoux l'oignon émincé, ainsi que les cœurs et les foies des étourneaux.

Ajoutez le coulis, le verre de vin rouge.

Retirez les foies et cœurs, hachez-les, et ajoutez-les aux étourneaux ainsi que la sauce au vin.

Salez, poivrez, et laissez cuire encore 30 minutes environ.