



(Source : <http://www.grives.net>, recette de Jo la Grive)

## Grives à la Moun Païré



préparation : 20minutes,  
cuisson : 1h45

### Ingrédients pour 3 personnes

- 6 grives
- 2 gousses d'ail
- 18 baies de genièvre écrasées
- Huile d'olive
- 3 petits bouquets garnis
- 6 tranches de pancetta

### Préparation :

Faites préchauffer le four à 100°C pendant 15 minutes.

Plumez et videz les grives. Bardez chacune avec une tranche de pancetta, ficelez-les.

Faites-les dorer sur toutes les faces dans une casserole avec de l'huile d'olive, puis retirez-les. Faites chauffer 30 cl d'huile d'olive dans la même casserole, avec les gousses d'ail, les baies de genièvre écrasées et les bouquets garnis.

Déposez les grives deux par deux dans trois bocaux, et recouvrez avec le contenu de la casserole (les grives doivent être recouvertes à hauteur), fermez les bocaux, et enfournez 1h45.

En fin de cuisson, les grives sont confites, moelleuses et juteuses.

Egouttez-les avant de servir, vous pouvez les accompagner de roquette et de pommes de terres bouillies.

Bon appétit !