



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

Grives à l'estouffade de pommes de terre



Ingrédients pour 4 personnes

- 8 grives
- 8 grosses pommes de terres
- 8 morceaux de ventrèche
- 16 grains de genièvre
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Préparation :

Faites préchauffer le four à 150°C.

Plumez et videz les grives, salez et poivrez légèrement l'intérieur.

Découpez un chapeau sur chaque pomme de terre, creusez l'intérieur, et placez une grive dans chacune.

Ajoutez un filet d'huile d'olive, puis recouvrez chaque grive d'un morceau de ventrèche. Remplacez ensuite le chapeau de chaque pomme de terre. Enrobez chacune dans un papier d'aluminium pour former une papillote.

Enfournez vos papillotes dans un plat à cuire pendant 1h15.

En fin de cuisson, sortez vos papillotes, et placez en deux dans chaque assiette.

Bon appétit!