



(Source : les recettes de l'Epicurien, [www.epicurien.be](http://www.epicurien.be))

## Grives au genièvre



préparation : 30 minutes,  
cuisson : 20 minutes

### Ingrédients pour quatre personnes:

- 4 grives
- 16 baies de genièvre
- 4 bardes de lard
- 16 cubes de pain
- 1 cuillère à soupe de Cognac
- 90 g de beurre
- sel
- poivre

### Préparation :

Plumez, videz, et flambez les grives.

Pétrissez 8 baies de genièvre écrasées en poudre avec 25g de beurre.

Farcissez l'intérieur des grives avec cette préparation ; salez et poivrez.

Bardez les grives.

Mettez 30 g de beurre dans une cocotte, et faites-y cuire les grives à feu doux pendant 15 minutes en les arrosant régulièrement.

Ajoutez les baies restantes hachées, et les petits cubes de pain frits dans le restant de beurre.

Couvrez la cocotte et laissez mijoter 5 minutes à feu doux.

Arrosez de Cognac. Flambez ; vous pouvez présenter à table dans le récipient de cuisson .