



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

## Grives au raisin blanc, feuilles de vigne et vin jaune



### Ingrédients:

- 12 grives
- 250 g de raisin blanc
- 12 feuilles de vigne
- 12 bardes de lard
- 1/2 bouteille de vin jaune
- Sel fin
- Poivre au moulin

### Préparation :

Faites préchauffer le four à 220°C, thermostat 8 .

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

Farcissez les grives de grains de raisins, puis bridez-les, et entourez-les de feuilles de vignes et de bardes de lard.

Déposez-les dans un plat à four, et faites cuire 12 minutes

Sortez les grives, et disposez-les dans les assiettes chaudes.

Déglacez le plat avec du vin jaune, donnez quelques tours de moulin à poivre, et versez dans une saucière.

Servez bien chaud.