



(Source : « La cuisine du chasseur »,
François-Xavier Allonneau et Serge Simon))



Grives du poirier

préparation : 55 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 grives
- 8 feuilles de vigne
- 4 belles poires Williams
- 1 tranche de jambon de paris
- 1/2 verre d'eau-de-vie de poire
- 8 tranches de pain de mie
- 8 bardes de lard
- 1 pincée de thym
- 100 g de beurre
- Sel
- Poivre

Préparation :

Comme de coutume, retirez tête, gésiers, jabots et pattes. Conservez les foies.

Salez, poivrez, enveloppez les oiseaux dans les feuilles de vigne, puis dans les bardes.

Coupez la tranche de jambon en dés.

Dans une sauteuse, laissez rissoler les grives dans 50 g de beurre pendant 4 à 5 minutes.

Otez les bardes, ainsi que les feuilles de vigne, puis déposez les oiseaux dans une cocotte. Dans la même sauteuse, à la place des grives, faites revenir les foies et les dés de jambon, avec une pincée de thym.

Une rapide cuisson effectuée, versez le tout dans la cocotte. Epluchez les poires, coupez-les en deux et évidez-les. Dans la sauteuse, faites revenir les poires dans 50 g de beurre fondu durant 10 minutes.

Faites griller les tranches de pain de mie, et tartinez-en la préparation foie-jambon. Disposez les grives dessus, puis redéposez le tout dans la cocotte. Versez l'eau-de-vie sur les oiseaux, flambez, et amenez le tout à ébullition.

Placez les poires sur un plat, ajoutez les toasts et leurs grives, puis versez la sauce.

Suggestion de vin : Vouvray tendre, peu Moirier, domaine Vincent-Carême.