



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



## Grives en leur nid

préparation : 45 minutes

### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 grives
- 4 grosses pommes
- 150 g de raisins secs
- 10 cl de Calvados
- 4 tranches
- 100 g de beurre
- Sel, poivre

### Préparation :

Découpez un chapeau sur chaque pomme, puis évidez-les et épépinez-les. Incisez légèrement la peau.

Videz les grives, puis retirez la tête et les pattes. Salez et poivrez, puis faites dorer à la poêle 3 à 4 minutes.

Beurrez les tranches de pain, déposez les pommes dessus. Dans le fond de celles-ci, versez les raisins secs, disposez ensuite les grives, versez le Calvados, puis terminez en posant une noix de beurre.

Recouvrez les pommes de leur chapeau.

Faites cuire au four thermostat 3/4 durant 20 minutes.

**Suggestion de vin : Saint Emilion, Château Soutard.**