



(Source : les recettes de l'Epicurien, www.epicurien.be)



Grives farcies au foie gras truffé, cuites en cocotte à la parisienne

Ingrédients pour 2 personnes:

- 6 grives désossées
- 100 g de lard
- 100 g de veau
- 100 g de foie de volaille
- 100 g de foie gras truffé
- 2 baies de genièvre
- 2,5 cl de fumet de gibier
- 1 verre de Madère
- 1 verre de sauce demi-glace
- Poivre au moulin
- Sel fin

Préparation :

Coupez le lard et le veau en morceaux.

Parez les foies de volaille.

Ecrasez au pilon les baies de genièvre.

Dans une poêle, faites sauter le lard, le veau, et les baies de genièvre écrasées. Donnez quelques tours de moulin à poivre et salez à votre goût.

Ajoutez les foies de volaille et le fumet, et laissez cuire 10 minutes.

Pilez et passez au tamis. Ajoutez le foie gras, mélangez bien.

Remplissez les grives désossées de ce mélange, et refermez-les en les cousant avec du fil de cuisine.

Déposez les grives farcies dans une sauteuse, versez le Madère et le demi-glace, couvrez, et faites cuire environ 20 minutes.

A la fin de la cuisson, sortez les grives et déposez 3 grives dans chaque assiette sur un toast.