

(Source : Jeanne GIRARDOT <http://www.tartinejeanne.com>)



Grives rôties sur embeurrée de chou

préparation : 30 minutes,
cuisson : 20 minutes

Ingrédients pour quatre personnes:

- 8 grives plumées et vidées
 - 2 échalotes émincées
 - 4 gousses d'ail coupées en long
 - 1 gros brin de thym
 - 1 brin de sarriette
 - 1 noix de beurre
 - 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 1 cuillère à café de fond de volaille
 - 1/2 cuillère à café de poivre moulu gros
 - 1/2 cuillère à café de fleur de sel
- Pour l'embeurrée de chou
- 1 chou vert
 - 1 oignon émincé
 - 200 g de lardons fumés
 - 4 gousses d'ail coupées en 4
 - 150 g de beurre salé

Préparation :

Embeurrée de chou

Coupez le chou en quartiers. Ôtez le trognon. Mettez de côté les feuilles vertes du chou, pour ne conserver que les feuilles vert tendre et jaunes et émincez-les.

Dans une grande casserole d'eau bouillante, faites blanchir le chou émincé. Laissez cuire 5 petites minutes. Égouttez et réservez.

Dans une sauteuse, faites fondre 50g de beurre et faites-y suer les oignons et lardons. Ne laissez pas colorer. Ajoutez ensuite le chou, remuez pour mélanger l'ensemble, couvrez et laissez cuire à feu doux pendant une trentaine de minutes en remuant de temps en temps.

A la fin de la cuisson, ajoutez le reste du beurre et incorporez bien au chou. Réservez au chaud.

Les grives

Préchauffez le four à 200°C. Déposez une demi-gousse d'ail dans la cavité de chaque oiseau, arrosez d'huile d'olive et ajoutez un peu d'herbes.

Dans une cocotte pouvant aller au four, faites fondre un peu de beurre avec le reste d'huile d'olive. Faites-y suer les échalotes et jetez-y les grives pour les saisir de tous côtés. Ajoutez le fond de volaille, avec éventuellement une ou deux cuillères à soupe d'eau. Ajoutez le reste d'herbes.

Placez au four et laissez cuire une quinzaine de minutes. Remuez si nécessaire pendant la cuisson.

Dans les assiettes de service, disposez 3 cuillères à soupe d'embeurrée et chou et déposez deux grives sur le dessus.

Servez immédiatement.

Suggestion de vin : Saint-Emilion