



Mousse d'étourneaux grillés (entrée)

Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 étourneaux
- 2 oeufs
- Huile d'olive
- 1 tête d'ail
- 4 échalotes
- 15 olives dénoyautées
- thym
- Sel
- poivre
- 4 tranches de pain de campagne

Préparation :

Plumez, flambez et videz les étourneaux.

Faites les cuire ensuite à feu vif dans de l'huile d'olive avec un peu d'ail, les échalotes hachées grossièrement, les olives, du thym, du sel et du poivre.

Quand ils sont bien dorés, désossez-les et filtrez au chinois la préparation.

Jetez l'huile, mixez la préparation (viande , olives, ail, thym, échalotes).

Battez deux blancs d'œuf en neige et incorporez doucement.

Coupez de grandes tranches de pain de campagne, aillez-les très légèrement, puis déposez dessus 1cm à 1.5 cm de la préparation.

Ajoutez un filet d'huile d'olive, puis passez 5 à 10 minutes au grill.

A déguster en entrée, accompagné d'un rosé de Provence bien frais.