



Pain de gibier

Ingrédients :

- Chair de perdrix, faisan ou pigeon (250g)
- 100 g de beurre
- 8 œufs entiers
- 6 échalotes hachées
- Thym
- laurier
- 2 verres de vin rouge corsé
- 250 g de foie de volaille (ou du foie gras)
- 4 cuillères à soupe de purée de tomate
- 1 l de bouillon
- 4 cuillères à soupe de farine.

Préparation de la sauce :

Mettez les carcasses hachées ou pilées dans une casserole avec les échalotes hachées, le thym, le laurier, et le vin rouge. Laissez réduire aux trois quarts, ajoutez ensuite la purée de tomates et le bouillon. Laissez cuire doucement une demi-heure. Liez la sauce avec la farine et un peu de bouillon. Passez-la.

Préparation :

Ecorchez soigneusement les oiseaux pour en détacher la chair. Vous devez en obtenir 250 g pour cette recette. Conservez les carcasses pour la sauce. Pilez la chair au mortier, en incorporant 250 g de foie de volaille (ou de foie gras). Passez au tamis, tenez la au chaud.

Ajoutez 100 g de beurre, les œufs, puis mélangez bien. Assaisonnez à votre goût. A cette préparation vous ajouterez 8 cuillères à soupe de la sauce. Le reste de la sauce servira à arroser le pain en le servant.

Pour la cuisson du pain, versez la farce dans un moule beurré, et posez ce dernier dans une casserole avec de l'eau bouillante à moitié de sa hauteur. Laissez cuire au bain-marie, au four ou à la casserole, mais que l'ébullition soit imperceptible : l'eau doit frissonner à peine, pour que le pain soit poché (une heure de cuisson environ).

Démoulez sur un plat au moment de servir, et nappez avec la sauce réservée au chaud.