



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

Petits pains de grives au genièvre et foie gras



Ingrédients:

- 8 grives plumées et vidées
- 6 baies de genièvre
- Foie gras
- Sel fin
- Poivre au moulin
- Pain de campagne

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6 .

Débarrassez les grives de leur bec, pattes, gésiers, et une partie des intestins.

Pesez-les, et pesez le même poids de foie gras

Passez les grives à la machine à hacher avec les baies de genièvre, le poivre, le sel, et la moitié du foie gras.

Versez dans un moule, et mettez à cuire au bain-marie en remuant la préparation jusqu'à ce que le rouge ait disparu.

Passez la préparation au tamis très fin, et laissez refroidir en remuant et en incorporant le reste du foie gras.

Vérifiez l'assaisonnement, et répartissez dans des moules individuels. Avant de servir, laissez refroidir complètement, et servez avec du pain de campagne.