



## Salmis d'étourneaux

Cuisson : 1h30

### Ingrédients pour six personnes :

- 24 étourneaux
- 300 g de sauté de porc
- Vin rouge (Côtes du Rhône...)
- Olives noires dénoyautées
- Lardons fumés
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 tête d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Thym, laurier, persil

### Préparation :

Plumez, videz, nettoyez soigneusement les étourneaux. Dans une cocotte en fonte, faites suer l'oignon et l'échalote dans une cuillère d'huile d'olive.

Ajoutez les étourneaux et le sauté de porc, faites dorer sur toutes les faces, sans brûler. Singez (ajoutez les cuillères de farine) et mélangez bien. Mouillez ensuite avec le vin rouge jusqu'à recouvrement de la viande, avec thym et laurier.

Faites frire à part les lardons fumés et les ajoutez-les à la viande. Couvrez et laissez mijoter 1h à feu moyen.

Au bout d'une heure, enlevez le couvercle de la cocotte, ajoutez les olives noires et laissez épaissir la sauce. En fin de cuisson salez et poivrez à votre convenance.

Servez bien chaud sur des pommes vapeur encore fumantes