



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



Vanneaux au four à l'Armagnac

Ingrédients pour quatre personnes :

- 4 vanneaux, plumés mais non vidés et parés
- 10 cl de fond de gibier
- 100 g de beurre doux
- 15 cl d'Armagnac
- Sel fin
- Poivre noir au moulin

Préparation :

● Préchauffez le four à 200°C. Salez et poivrez la surface des vanneaux.

● Disposez-les entiers dans un plat creux en ajoutant 50 g de beurre détaillé en petits cubes. Mettez au four bien chaud pour une cuisson d'environ 15 minutes, en arrosant régulièrement les vanneaux avec le beurre fondu en cours de cuisson.

● Après cuisson, retirez les vanneaux du plat, puis réservez-les au chaud en les enveloppant d'une feuille de papier d'aluminium.

Dégraissez le plat, puis ajoutez-y le fond de gibier, et faites chauffer à feux doux en remuant.

Déglacez ensuite le plat en y ajoutant l'Armagnac, et laissez réduire quelques instants, toujours en remuant.

Emulsionnez la réduction en y incorporant le restant de beurre, et en fouettant légèrement. Ajustez l'assaisonnement si nécessaire.

Dressage et présentation :

Répartissez sur les assiettes de service préchauffées les vanneaux entiers, puis nappez-les avec l'émulsion bien chaude. Servez aussitôt.

Vous pouvez accompagner vos vanneaux de croquettes de pomme de terre, dorées et croustillantes.