



Gibiers

Grive rôtie et flambée au marc d'arbois



1h **30 min** **30 min** **0** **561**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la viande

- 1 Passer rapidement les grives sous la flamme du chalumeau pour brûler le duvet.
- 2 Saler et poivrer l'intérieur.
- 3 Barder chaque grive avec deux tranches de poitrine fumée.
- 4 Attacher le tout avec de la ficelle de cuisine en serrant assez fort autour de la grive.
- 5 Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte.
- 6 Faire dorer les grives de tous les côtés pendant 5 minutes sur feu vif.
- 7 Retirer les grives de la cocotte, les réserver au chaud.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Éplucher l'oignon à l'aide d'un couteau d'office, le ciseler à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Peler les gousses d'ail et les écraser avec le presse-ail.
- 4 Ôter le pied terreux des champignons de Paris à l'aide

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la viande

700 g **Grive(s)**
8 tranche(s) **Poitrine de porc fumée**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la garniture

250 g **Champignon(s) de Paris**
200 g **Lardon(s)**
10 cl **Marc**
25 cl **Vin blanc**
1 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
30 cl **Bouillon de bœuf**
3 branche(s) **Thym**
1 feuille(s) **Laurier**
3 unité(s) entière(s) **Baies de genièvre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

d'un couteau d'office.

- 5 Peler les champignons en enlevant la peau à l'aide d'un couteau d'office en partant de la base du chapeau vers le sommet.
- 6 Couper les champignons en quartiers à l'aide d'un couteau éminceur.
- 7 Faire revenir les lardons dans la cocotte avec la graisse fondue des grives pendant 1 minute.
- 8 Ajouter l'oignon émincé, faire dorer pendant 2 minutes.
- 9 Ajouter l'ail et les champignons, faire revenir pendant 2 minutes.
- 10 Remettre les grives dans la cocotte.
- 11 Assaisonner de sel et poivre.
- 12 Verser le marc d'Arbois et faire flamber à l'aide d'un briquet.
- 13 Mouiller avec le vin blanc et le bouillon.
- 14 Ajouter le laurier, le thym et les baies de genièvre.
- 15 Enfournier la cocotte pendant 25 minutes.
- 16 Arroser régulièrement les grives avec le jus de cuisson à l'aide d'une cuillère à soupe.

Ingrédients pour le dressage

3 branche(s) **Persil plat**

Étape 3

Dressage

- 1 Enlever la ficelle entourant les grives, décorer avec du persil.
- 2 Servir les grives directement dans la cocotte pour une présentation conviviale.