



Gibiers La bécasse



20 min 40 min 1h 657 0 **CALORIES**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON **REPOS**

Étape 1

Habillage de la bécasse

- Plumer le corps de la bécasse et la tête : tirer les plumes avec les doigts pour les détacher.
- 2 Avec un couteau éminceur, couper les extrémités des ailes, le croupion et les doigts des pâtes.
- 3 Avec un chalumeau, brûler le duvet restant sur la peau. Enlever les derniers picots de plumes à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Essuyer la bécasse avec un torchon propre.
- 5 Avec un couteau d'office, enlever la peau et les boyaux qui se trouvent sur le cou.

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour la préparation de la bécasse

4 unité(s) entière(s) Bécasse(s)

160 g Foie gras cru

- 4 tranche(s) Baguette(s) de pain
- 4 Pomme(s) de terre
- 4 tranche(s) Jambon fumé
- 40 g Beurre demi-sel
- 2 cl Armagnac
- 1 Sel
- 1 Poivre

Étape 2

Cuisson de la bécasse

- Remplir une casserole d'eau, plonger les pommes de terre et les mettre sur feu vif.
- 2 Saler, couvrir et laisser cuire pendant environ 20 minutes à partir de l'ébullition.
- 3 Vérifier la cuisson des pommes de terre en plantant la lame d'un couteau. Si celle-ci rentre sans résistance, elles sont cuites.

- 4 Laisser les pommes de terre refroidir dans un saladier. Faire chauffer une cocotte sans matière grasse.
- Assaisonner le foie gras de sel et de poivre des deux côtés puis le déposer dans la cocotte.
- Dès que le foie gras commence à rendre un peu de gras, déposer la bécasse et le morceau de pain. Baisser sur feu moyen.
- 7 Retourner la bécasse pour la faire dorer uniformément.
- Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre avec un couteau d'office puis les couper en deux et les disposer dans la cocotte.
- Ôter le foie gras dès qu'il est bien doré et laisser cuire les autres ingrédients. Ajouter quelques morceaux de beurre demi-sel.
- Couvrir la cocotte et laisser cuire sur feux doux pendant 15 minutes en retournant la bécasse de temps en temps. Ajouter du beurre si besoin.

Étape 3

Réalisation de la sauce

- A l'aide d'une cuillère à soupe, extraire les abats de la bécasse et les faire cuire dans la cocotte.
- Attention à enlever la poche du gésier qui n'est pas comestible.
- Déglacer avec l'armagnac et ajouter un filet d'eau. Retirer le morceau de pain et laisser la bécasse cuire pendant encore 2 minutes.
- Ajouter la tranche de jambon pour la saisir. Débarrasser dès que la tranche de jambon est colorée.

Étape 4

Dressage

- Dans une grande assiette, déposer le morceau de pain et le foie gras sur le côté.
- Servir la bécasse entière et disposer les pommes de terre et la tranche de jambon. Servir bien chaud.