

Gibiers

La bécasse



1h 20 min 40 min 0 657

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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 1

Habillage de la bécasse

- 1 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 pattes.
- 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.

Étape 2

Cuisson de la bécasse

- 1 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.
- 5 Assaisonner le foie gras de sel et de poivre des deux côtés puis le déposer dans la cocotte.
- 6 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.
- 8 Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre avec un couteau d'office puis les couper en deux et les disposer dans la cocotte.
- 9 Ôter le foie gras dès qu'il est bien doré et laisser cuire les autres ingrédients. Ajouter quelques morceaux de beurre demi-sel.
- 10 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

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

Étape 4

Dressage

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