

Bécasse Des Bois



Ingrédients

1 bécasse par personne - Margarine - 1 cube de bouillon de volaille - Eau -
Cognac ou armagnac - 1/4 baguette de pain ou pain de mie grillé

Préparation

Faire revenir la bécasse plumée mais non vidée dans une cocotte dans laquelle vous aurez fait fondre 20 g de margarine.

Pendant ce temps, faire fondre dans une petite casserole un cube de volaille dans 20 cl d'eau.

Quand elle la bécasse est bien dorée sur chaque face, verser le contenu de la casserole dans la cocotte. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 1/2 heure (il faut que ça fasse des petites bulles)

En fin de cuisson, mettre le feu plus vif afin que le jus réduise. Il faut arriver à une sauce un peu onctueuse et épaisse. On peut rajouter de l'eau si le jus a trop réduit.

Sortir la bécasse et la découper en deux dans le sens de la longueur (un couteau électrique est idéal). Curer l'intérieur et mettre les abats dans un bol (sauf le gésier). Ecraser le tout à la fourchette. Réserver.

Remettre la bécasse dans la cocotte. Faire chauffer à nouveau et flamber au cognac ou à l'armagnac.

Mettre le contenu du bol dans la cocotte et faire chauffer. Etaler cette préparation sur des morceaux de baguette fraîche ou pain de mie grillé. Servir la bécasse sur le pain et déguster.