

BÉCASSES AUX CLÉMENTINES

Pour 4 personnes : 4 bécasses plumées et vidées
20 cl de bouillon de viande maigre
20 gr de beurre
2 cuillerées à soupe d'huile d'olives
5 cl de liqueur à l'orange (Cointreau ou Grand-Marnier...)
5 clémentines
4 branchettes de thym
1 petit bouquet garni (sans thym)
800 gr de topinambours (ou de panais si vous préférez)
100 gr de crème fraîche
Sel de Guérande
Piment d'Espelette en poudre
Poivre du moulin

Assaisonner les bécasses (intérieur et extérieur) avec sel, poivre et piment d'Espelette, peler une clémentine et répartir les quartiers à l'intérieur des bécasses, ajouter dans chacune de celles-ci une branchette de thym, laver soigneusement les 4 autres clémentines et les mettre en attente.

Mettre votre four à préchauffer à 180°.

Dans une cocotte (pouvant aller au four donc sans poignées autres que métalliques), faire dorer de toutes parts les bécasses dans l'huile et le beurre bien chauds, ensuite verser la liqueur à l'orange avec précaution, le bouillon, et disposer les 4 clémentines autour des oiseaux, poser le couvercle de la cocotte puis enfourner pour 45 minutes environ en retournant les oiseaux de temps à autre. Si les bécasses ne sont pas suffisamment cuites à l'issue de ce temps (selon leur âge...), prolonger la cuisson de quelques minutes.

Pendant la cuisson, pelez les topinambours (ou les panais) les couper grossièrement si nécessaire et les faire cuire 20 minutes à l'eau salée ou à la vapeur, puis les mixer ou les écraser avec la crème fraîche.

Servir chaque convive en assiette chaude avec une bécasse, une mandarine coupée en deux dans le sens le plus large, la purée de topinambours et du jus de cuisson à la demande.

Un Bordeaux, de préférence 100% Merlot, un peu âgé et de bonne origine sera parfait avec ce plat (avec modération bien entendu).

Bernard STRADI