

BÉCASSES FARCIES AU FOIE GRAS

Pour 4 personnes : 4 bécasses plumées et vidées (foies et cœurs réservés)

100 gr de foie gras de canard de qualité

50 gr de lardons maigres

1 échalote

10 gr de graisse de canard

2,5 cl d'Armagnac

15 cl de Porto blanc

Ficelle de cuisine

Fleur de sel de Guérande

Piment d'Espelette en poudre

Poivre du moulin

Dans une petite poêle faire fondre la graisse de canard, puis y ajouter l'échalote préalablement hachée pour la « glacer », ensuite joindre les cœurs, foies et lardons ainsi que l'Armagnac, et laisser cuire le tout une dizaine de minutes, débarrasser dans une assiette et laisser tiédir avant de hacher assez finement le tout au couteau, faire de même avec le foie gras et mélanger le tout intimement après avoir salé, poivré, ajouté du piment d'Espelette suivant votre goût.

Partager cette farce en 4 portions égales, et introduire chaque portion dans la cavité ventrale des bécasses ; pour une meilleure présentation recoudre les orifices à l'arrière des oiseaux, puis « brider » les ailes et les cuisses, avec de la ficelle de cuisine.

Dans une petite cocotte mettre 10 cl de Porto blanc et autant d'eau, faire chauffer un peu et disposer vos 4 bécasses sur le côté dans la cocotte, laisser cuire à petits bouillons pour 30 minutes au moins, tout en surveillant assez souvent le niveau de liquide restant (rajouter un mélange mi-eau mi-porto si nécessaire) avant de retourner les oiseaux de l'autre côté pour à nouveau 30 minutes selon cuisson vérifiée.

A l'issue de la cuisson, débrider les oiseaux et servir bien chaud avec par exemple des pommes de terre rissolées à la graisse de canard !

Pourquoi ne pas déguster un Madiran un peu âgé et de bonne origine avec ce plat d'automne-hiver (avec modération bien entendu).

Bernard STRADI