

**BECASSE SUR SA TARTINE DE FARCE ET FOIE GRAS, CASSOLETTES DE PETITS
LÉGUMES GLACÉS, JUS AU GENIÈVRE.**

Nombre de personnes : 6

PRODUITS	QTE (kg, lt, unité)	DEROULEMENT
Bécasse	3	<u>Préparation des bécasses & de la farce :</u>
Oignon	1	<p>Plumer et brûler les oiseaux. Dans une sauteuse marquer en coloration sur toutes les faces, en fin de coloration ajouter les gousses d'ail écrasées, l'oignon émincé, les baies de genièvre. Décanter les oiseaux et les laisser reposer une dizaine de minutes, lever les cuisses et finir de les cuire sans la sauteuse ; récupérer l'intérieur de la carcasse (mais retirer la petite vessie amère) et continuer à le cuire dans la sauteuse afin de terminer notre farce. Réserver les cuisses sur un plateau, lever les filets de la carcasse et les réserver avec les cuisses, couper le coup au plus bas et fendre la tête en deux, réserver également avec les filets. Une fois les éviscérés cuits flamber au cognac, puis décanter le tout et hacher grossièrement en ajoutant le persil (ajouter de la chapelure si la farce est trop grasse ou liquide) et réserver dans un bol filmer.</p>
Ail	3 gousses	
Genièvre	2	
Persil	1 bouquet	
Cognac	6 cl	
Chapelure	PM	
Sel & poivre	PM	
Huile d'arachide	PM	
Beurre	0.030 kg	
Pain de campagne	1 boule	
Foie gras	0.500 kg	<u>Réalisation du jus :</u>
		<p>Dans la même sauteuse marquer en coloration les carcasses et ajouter la garniture aromatique, déglacer au vin rouge et mouiller au fond brun de veau, laissé cuire et réduire à feu doux. Passer le tout au chinois, réserver en casserole et ajouter une baie de genièvre hachée (lier au beurre manié si nécessaire).</p>
		<u>Montage de la tartine :</u>
Fond de veau	1/3 L	<p>Tailler des tranches de pain de 2 cm environ et les faire rôtir à la salamandre, disposer la farce sur une tranche pain. Poêler les escalopes de foie gras et réserver sur papier absorbant, puis ajouter une tranche sur la farce. Sur chacune d'elle disposer un filet de bécasse. Réserve sur plaque pâtisserie.</p>
Vin rouge	¼ L	
Genièvre	5	
Oignons	1	
Carotte	1	<u>Cuisson des légumes :</u>
Laurier	1 feuille	<p>Blanchir les pommes grenailles dans de l'eau salée, égoutter et finir la cuisson avec un peu de jus des oiseaux. Glacer à brun les grelots. Glacer à blancs les navets. Cuire les betteraves dans du vin rouge et les glacer avec un peu de jus en fin de cuisson. Ciseler la ciboulette. Au moment du servir dresser les légumes en cassolette et agrémenter de ciboulette.</p>
Bouquet garni	1	
Pomme grenaille	18	<u>Dressage :</u>
Oignon grelot	18	
Navet fane	6	
Betterave fane	6	
Ciboulette	1 botte	
		<p>Réchauffer à four doux les tartines préalablement montées, ainsi que les cuisses et têtes fendues. Sur une assiette plate chaude déposer au centre, la tartine, par-dessus la tête et la cuisse en équilibre, napper de sauce et finir par un brin de persil, servir la garniture séparément en cassolette</p>

