



Bécasse en cocotte aux mendiants

Ingrédients : (4 personnes)

- 4 bécasses
- 80 g d'échalotes
- 100 g d'oignon
- 50 g de raisins secs blancs
- 100 g de Porto
- 100 g de fond de gibier
- 15 g de pignons de pin
- 20 g de pistaches
- 30 g d'abricots secs
- 30 g de pruneaux dénoyautés
- 2 cuillères à soupe de Calvados
- beurre
- sel/poivre

1. Dans une cocotte en fonte, colorer au beurre et sur toutes leurs faces les bécasses assaisonnées. Flamber au Calvados, réduire à sec.

2. Ajouter la garniture aromatique (échalotes ciselées, oignons et raisins secs blancs).

3. Déglacer au porto, mouiller avec le fond de gibier et laisser mijoter à couvert pendant 18 à 20 minutes ; les obtenir légèrement saignantes.

4. Au cours de la cuisson, si nécessaire, ajouter un peu d'eau dans le creux du couvercle.

5. Retirer les bécasses, ajouter les fruits secs restant dans la cuisson et rectifier l'assaisonnement.

Servir les bécasses en cocotte avec la garniture et le jus de cuisson.