

Bécasse sur toast grillés

Georges Richier

mardi 21 avril 2009

- Faire dorer la becasse , ah oui , j'oubliai

- (au préalable il faut passer le permis de chasse , acheter un bon chien et un bon fusil ne pas hesiter a une consultation chez l'ophtalmologiste , et si vous avez du bol vous pourrez tirer et tuer une becasse)

donc reprenons

- plumer la becasse

- Faire dorer la Bécasse dans l'huile puis la mettre en cuisson a feu doux dans une cocotte fermée

- saler et poivrer

- Laisser refroidir

- Désosser la becasse et la hacher finement .

- Remettre cette farce dans le jus de cuisson et a feu très doux

- Préparer des Toasts de pain de campagne grillés .

- mettre dans la cocotte 50g de beurre et 1 verre de porto

- bien melanger et drésser sur les toast grillés

- si la farce est epaisse , ne rajouter que du porto