

Bécasses dorées et toasts au foie gras

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 2 bécasses
- 2 petites bardes de lard
- 4 tranches de pain de mie
- 50 g de foie gras (ou de mousse de foie gras)
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 20 cl d'eau tiède
- 10 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- du poivre fraîchement moulu



Préparation :

Préparer les bécasses : les plumer et les évider. Les entourer d'une bande lard. Les faire dorer dans une cocotte avec de l'huile. Poivrer puis couvrir.

Délayer les cubes de bouillon dans de l'eau tiède et le verser sur les bécasses. Laisser cuire pendant 45 minutes à couvert sans oublier de les retourner de temps en temps.

Dix minutes avant la fin de la cuisson, couper les tranches de pain de mie en triangles et les passer à la poêle dans le beurre fondu. Répartir le foie gras sur les tartines.

Servir les bécasses très chaudes, nappées de sauce et entourées des toasts de foie gras.