

BÉCASSE AU VIN ROUGE



Pour 6 personnes

Préparation : 15 mn
Cuisson : 30 mn

Ingédients :

- 3 bécasses plumées et vidées
- 3 échalotes
- 1 verre de vin rouge
- 80 g de chapelure
- 80 g de beurre
- Le jus de 1 citron pressé
- Sel et poivre

ASTUCES

La bécasse au vin rouge peut être préparée au vin blanc, en remplaçant le vin rouge par du blanc.

- Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 6).
- Peler et hacher les échalotes. Réserver.
- Disposer les bécasses dans un grand plat allant au four.
- Les parsemer avec 40 g de beurre coupé en morceaux.
- Mettre au four pendant 20 minutes.
- Découper les bécasses sur une coquille (cocotte) en fonte placée sur le feu de la gazinière.
- Ajouter les échalotes, saler et poivrer.
- Mouiller avec le vin rouge et le jus de citron.
- Ajouter les 40 g de beurre qui reste.
- Laisser mijoter la préparation pendant environ 10 minutes.
- Parsemer de chapelure et laisser cuire doucement pendant encore 8 à 10 minutes.
- Retourner les morceaux de bécasse à mi-cuisson.
- La sauce doit être lisse et homogène.
- Servir sans tarder en nappant les bécasses avec la sauce.

