
Croûtes à la bécasse

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 demies tranches de pain de levain d'une miche ronde grillées
- Viande de 4 bécasses coupées en aiguillettes
- 2 c. à thé de beurre
- 1 grosse (ou trois petites) échalote française
- 1 c. à table de confiture de cassis
- 1/3 de tasse de brandy
- 1/2 tasse de crème à cuisson à 15%
- 3/4 de tasse d'amandes effilées
- 4 tasses de verdure (épinards, mesclun, laitue, etc.)
- Vinaigrette



Préparation :

Faire revenir l'échalote dans le beurre.

Ajouter la bécasse, cuire environ 3 minutes (la viande doit être encore rose à l'intérieur).

Retirer la bécasse. Ne pas nettoyer la poêle.

Mettre le brandy dans la poêle et le faire réduire de moitié.

Ajouter la crème, saler, poivrer; réduire encore un peu.

Ajouter les amandes et laisser mijoter environ une minute.

Ajouter la confiture de cassis.

Rectifier la sauce s'il y a lieu (ajouter sel poivre).

Ajouter la bécasse réservée et son jus.

Laisser mijoter environ une minute.

Diviser la préparation en 4 et la déposer sur les croûtons eux-mêmes déposés sur la verdure mouillée de vinaigrette.

Vin suggéré : Buzet (rouge)