

---

---

# Demi-lunes à la bécasse

---

---

## Ingrédients

---

- 7 à 8 bécasses
- 2 tasses de sauce béchamel épaisse
- 3 oignons verts (échalottes)
- 1 paquet de pâte feuilletée congelée

---

---

## Préparation

---

- Préparer une recette de béchamel épaisse. Lorsqu'elle est à point, y ajouter les oignons verts crus hachés finement (pied et tige). Laisser entièrement refroidir. Pendant ce temps, désosser les bécasses, et couper la chair en morceaux plus petits qu'un dé.
- Faire revenir la chair de bécasse dans du beurre roux, jusqu'à ce qu'elle soit rosée (2 à 3 minutes). ATTENTION de ne pas trop cuire! Egoutter le jus, et laisser entièrement refroidir la viande.
- Mêler la béchamel et la viande ensemble. Vérifier l'assaisonnement et le rectifier au besoin (sel).
- Abaisser la pâte feuilletée en une couche mince. Y découper 12 cercles de 4 pouces (10cm) de diamètre. Un bol renversé peut très bien servir d'emporte-pièce.
- Farcir la moitié de chaque cercle de pâte avec environ 2 c. à table de préparation. Mouiller le bord de la pâte et refermer le chausson en forme de demi-lune. Bien sceller.
- Avant de mettre au four, faire 2 cheminées (trous pour laisser s'échapper la vapeur) sur le dessus de chaque chausson avec une paille à boire.

## Cuisson

- Cuire 20 à 25 minutes à 400 degrés F.

## Dégustation

- Déguster avec un vin rouge relativement léger comme le Vin de Pays du Côteau des Baronnie ou un Bouche du Rhône.