

PRÉPARATION & CUISSON: 3 H

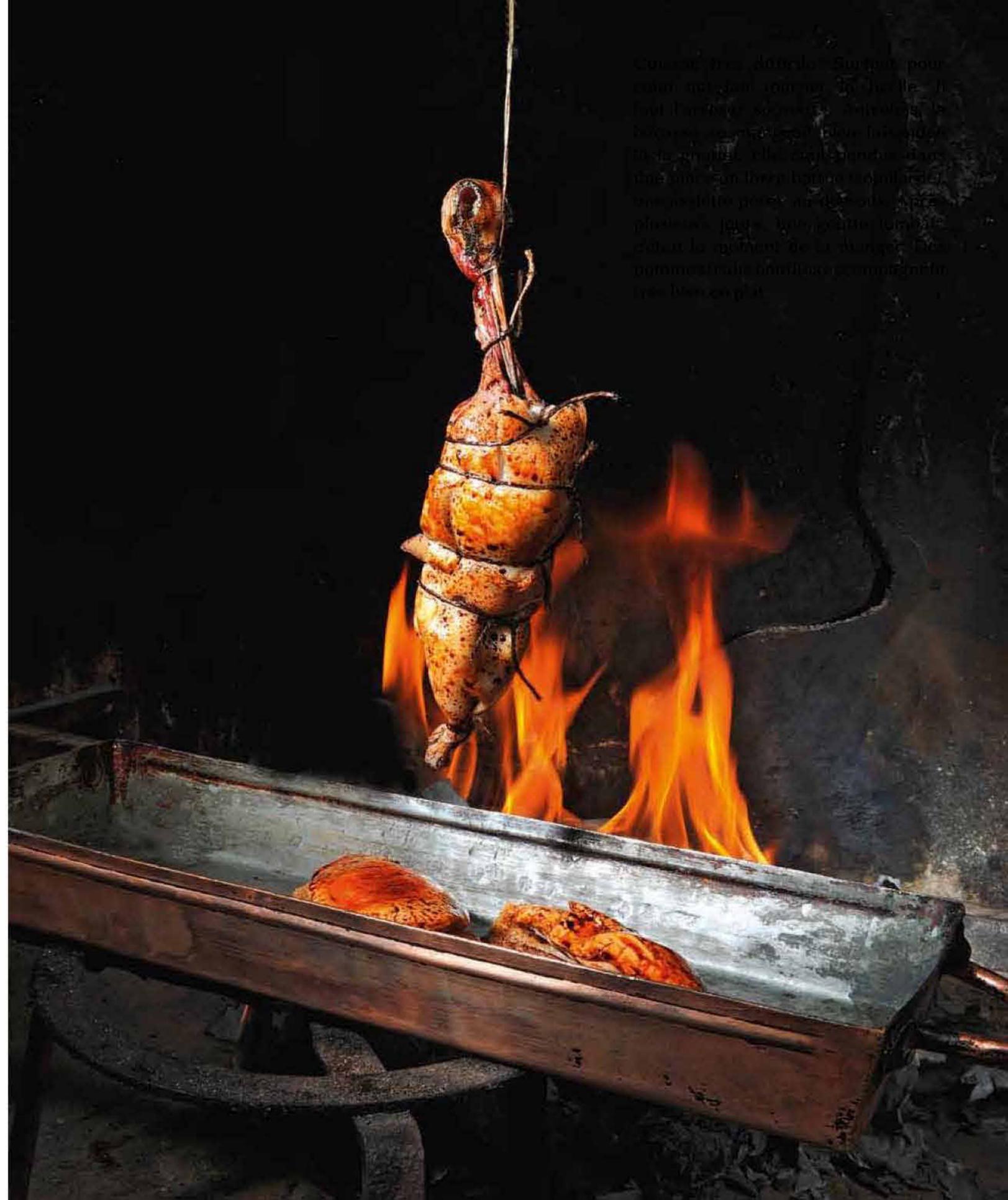
DIFFICULTÉ **

1 bécasse par personne - foie gras de conserve (1 tranche par toast) - barde de lard de ventrèche - pain de campagne - 1 gousse d'ail - armagnac - beurre - muscade - sel, poivre

Bécasse *rôtie à la ficelle* sur ses toasts de foie gras

Le principe de cette cuisson s'apparente à celui de la broche, sauf que la broche est ici une ficelle. En cours de cuisson, l'oiseau doit se vider sur des toasts de foie gras tenus dans la lèche-frite.

1. Plumer les bécasses. Enlever la partie basse du bec, tirer pour faire venir le jabot. Avec une aiguille à brider, enlever le gésier de chaque oiseau (posé à plat sur le dos de la planche): piquer l'aiguille côté droit du ventre juste sous les côtes, on doit trouver une boule dure, qui est le gésier; l'enlever et le jeter. Barder les bécasses après les avoir assaisonnées avec sel, poivre et muscade. Bien les ficeler.
2. Tailler, griller au beurre quelques belles tranches de pain de campagne, les frotter légèrement avec la gousse d'ail. Poser dessus 1 bonne tranche de foie gras. Les poser dans le fond de la lèche-frite.
3. La cuisson consiste à attacher les bécasses avec une ficelle au cou au-dessus de la lèche-frite devant un feu de cheminée bien fourni. Les oiseaux doivent tourner lentement. En cuisant, les sucs et les entrailles des bécasses tombent sur les croûtons.
4. Quand les bécasses sont cuites, les poser sur les toasts dans la lèche-frite, flamber le tout à l'armagnac. Elles doivent en principe se manger rosées.



POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION &
CUISSON: 2 H

REPOS: 1 NUIT

DIFFICULTÉ *

3 canards colverts - 20 g de pignons de pin - 6 gousses d'ail - 6 brins de thym - 6 graines de genièvre - 2 feuilles de laurier - 2 l de graisse de canard - 25 cl de vinaigre balsamique - 20 g de miel de bourdaine (ou autre miel) - 50 cl d'huile de noix - 50 cl d'huile de tournesol - 1 kg de sel de Salies - sel, poivre du moulin

Salade de filet de canard sauvage confit

Les canards migrateurs du nord de la côte sont ici confits comme leurs frères de l'intérieur du pays landais.

1. La veille: plumer et vider les canards. Lever les filets et les cuisses.
2. Étaler sur un plat 500 g de gros sel, 3 gousses d'ail écrasées, 3 brins de thym, 3 graines de genièvre, 1 feuille de laurier émiettée. Disposer dessus filets et cuisses de canard côté viande et recouvrir avec le reste de la garniture (sel, ail, thym...). Bien tasser, puis filmer et laisser reposer 1 nuit.
3. Le jour même: Sortir ailes et cuisses de la salaison et bien les rincer à l'eau fraîche une vingtaine de minutes. Faire fondre la graisse de canard, y plonger ailes et cuisses et les faire confire sans jamais amener la graisse à ébullition. Le canard est cuit quand, après piqûre, un jus à peine rosé s'écoule (compter environ 1 h 30). Laisser refroidir.
4. Confectionner la vinaigrette dans cet ordre: sel, poivre, vinaigre, miel, huile de noix, huile de tournesol. Griller au four ou à la poêle les pignons de pin.
5. Dressage: faire griller la peau des canards confits. Couper fin les filets et les disposer autour de l'assiette (ronde). Couper les cuisses en deux et les disposer au centre. Arroser le tout de vinaigrette puis parsemer de pignons grillés.



POUR 4 À 6 PERSONNES
PRÉPARATION & CUISSON: 1 H 15
(SELON LA GROSSEUR DE LA GIGUE)
MARINADE: 24 H
DIFFICULTÉ *

1 gigue de chevreuil de 2 à 3 kg - 5 ou 6 longs bâtonnets de gras de jambon - 1 barde de lard - ail - céleri en branches - thym, laurier - queue de persil - genièvre - graisse de canard - muscade - sel, poivre

Gigue de chevreuil lardée *mijotée en cocotte*

La gigue entière est traversée par des morceaux de lard de jambon qui en fondant pendant la cuisson nourrissent la chair du chevreuil.

1. La veille: confectionner des bâtonnets de lard de jambon de la longueur d'une brochette et de la grosseur d'une queue de fusil à affûter. Les mettre en congélation à plat. Quand ils sont bien durs, trouser avec un grand couteau fin la gigue dans la longueur. Y rentrer un bâtonnet de lard durci de part en part. Répéter cette opération cinq ou six fois.
2. Assaisonner la gigue de sel, poivre, muscade, bien la frotter. Couvrir de la barde de lard et ficeler. Mettre le gigot en marinade sèche avec thym, laurier, ail, céleri, genièvre, queue de persil.
3. Le jour même: dans une cocotte en fonte, faire chauffer de la graisse de canard, et mettre le gigot à cuire 40 à 50 min. On doit l'entendre grésiller, d'une cuisson lente en bordure de plaque à feu. Le fond de la cocotte ne doit pas brûler. Penser à retourner le gigot de temps en temps. Poser le couvercle de la cocotte de manière à n'en fermer que les trois quarts (cela va aider la cuisson).
4. Garder rosé le gigot. Enlever la barde, trancher la gigue après repos de 20 bonnes minutes. Jeter la graisse de la cocotte en en conservant un peu au fond, ajouter un petit verre d'eau. Voilà un pur jus de chevreuil!

CONSEIL { Il est possible de faire la cuisson au four, à 180 °C (th. 6). Une purée de panais ou une fricassée de topinambours sont d'excellents accompagnements.

