

Bécassines en robe des champs

Pour 4 personnes.

4 bécassines (*), 4 fines bardes de lard. 2 grosses pommes de terre, sel, poivre. 1 botte de cresson. Beurre.

Plumer les bécassines et les brider en croisant leurs cuisses, que l'on traversera de part en part avec le bec. Entourer chaque oiseau d'une barde de lard, la maintenir par une ficelle.

D'autre part, brosser les pommes de terre, qui doivent être très grosses, et les faire cuire pendant 15 mn à l'eau bouillante salée sans les peler. Les égoutter, les couper en deux. Ranger les demi-pommes de terre sur un plat beurré allant au four et poser une bécassine sur chacune. Saler, poivrer et faire cuire pendant 30 mn à four vif.

Pour servir, ôter bardes et ficelles et entourer de cresson.

(*) Bécasses et bécassines ne se vident pas. Les laisser faisander de 2 à 5 jours, pendues par la tête.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.