

Salmis de bécasses aux champignons

Pour 4 personnes.

2 bécasses, 50 g de beurre, 1 dl 1/2 de bordeaux rouge, 2 filets d'anchois conservés au sel, 1 c à café de câpres, 1 petite boîte de truffes (entières ou en morceaux), 300 g de champignons de couche, 1 orange, 1 c à café de fécule, 2 c à soupe de cognac.

Faire fondre le beurre dans une cocotte; y mettre les bécasses pour les dorer à feu vif et à découvert. Réduire le feu et poser le couvercle aux 3/4. Arrêter la cuisson lorsque les bécasses sont à demi cuites. Poser les bécasses sur une planche et les couper en morceaux. Les remettre dans la cocotte, mouiller de vin, ajouter les truffes et leur jus, les câpres et les anchois soigneusement lavés et pilés. Couper le bout terreux des pieds des champignons, les laver, les émincer s'ils sont trop gros et les jeter dans la cocotte. Vérifier l'assaisonnement et terminer la cuisson (45 mn en tout). Délayer la fécule avec le jus de l'orange et le cognac. Lier la sauce avec ce mélange. Ne laisser plus bouillir et servir aussitôt.



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.