

RECETTE CUISINE des GONES

GRIVES A L'ARDÉCHOISE

Ingrédients :pour 4 personnes

4 grives plumées
16 baies de genièvre
50g de beurre
3 cuillerées d'huile d'olive
4 tranches de pain blanc
1 verre de vin blanc sec
sel, poivre.

Recette :

Préchauffer le four.

Vider les grives mais conserver l'intérieur, en nettoyant le foie et en jetant le gésier.

Mettre 4 baies par grive.

Badigeonner les grives de beurre et les placer dans un plat.

Saler, poivrer et laisser rôtir au four 25 minutes.

Chauffer l'huile et y faire dorer le pain.

Retirer les cuisses et le train arrière des grives et le mettre sur le pain.

Hacher et piler l'intérieur et le foie ainsi que les ailes.

Mettre le tout dans le plat, ajouter le vin et remettre à chauffer quelques minutes.

Passer au tamis et verser sur les grives.

Bon Appétit

