

Edition : Avril 2026 P.119-120,122
 Famille du média : Médias spécialisés
 grand public
 Périodicité : Mensuelle
 Audience : 272400
 Sujet du média : Loisirs - Hobbies



Journaliste : chef Olivier Nasti
 Nombre de mots : 846

Bécasse cuite

sur carcasse, tête et cuisse, abats sur toast



À numéro spécial, chef et recette spéciaux. Olivier Nasti, chef deux étoiles et Meilleur Ouvrier de France, nous offre une recette qu'il a créée et à laquelle il a donné un nom nimbé de mystère et de promesses : « L'oiseau défendu »...

par le chef Olivier Nasti**

Votre recette en 10 étapes

1. Bécasse

Habiller et mettre sur coffre 3 bécasses. Sur chaque coffre, barder 3 tranches de lard de Colonnata. Blanchir les têtes de bécasses, départ eau froide puis réserver. Rôtir et couper en 2 à l'envoi. Filmer les coffres et les mettre en cuisson au four vapeur à 64°C, jusqu'à atteindre 42°C à cœur.

2 - Cuisses confites de bécasse

Torréfier la farine au four à 180°C pendant 20 minutes, en mélangeant de temps en temps. Éplucher les carottes, échalotes,

oignons et céleri branche et les tailler en mirepoix. Éplucher les gousses d'ail et les écraser. Couper les tomates en quartiers. Dans une cocotte, rôtir les cuisses de canards dans de l'huile neutre. Ajouter les pruneaux, la garniture aromatique, le thym et les aromates (genièvre, clou de girofle, coriandre, poivre). Singer le civet avec la farine torréfiée. Mouiller au vin rouge et au vinaigre de vin rouge, porter à ébullition puis écumer. Laisser cuire 10 minutes à petite ébullition. Ajouter le lard paysan et le pain brûlé. Couvrir et enfourner 3 heures à 160°C. Après cuissons, décanter les cuisses, les parer en gardant pattes et ongles intact, et passer la sauce au chinois à étamine.



3 - Farce à gratin

Couper en gros morceaux les abats et les blanchir jusqu'à ébullition, les égoutter. À feu vif, poêler les abats, ajouter le foie gras, le lard de Colonnata et l'échalote flambée au cognac. Ajouter le jus de truffe et assaisonner. Mixer et passer au tamis.

4 - Toasts de pain de campagne

Tailler 4 tranches de 2 mm d'épaisseur de pain de campagne, puis découper en forme de goutte à l'emporte-pièce. Cuire à 150°C pendant 10 minutes en 2 plaques. Déposer 25 g de farce à gratin sur chaque toast de pain de campagne et façonner en dôme. Au moment de servir, enfourner 2 à 3 minutes à 180°C.

5 - Jus de bécasse

Rôtir les carcasses à feu doux et ajouter la garniture de légumes jusqu'à obtention de sucs blonds. Mouiller avec le fond de

volaille. Laisser cuire 3 heures puis passer au chinois étamine.

6 - Châtaignes confites

Dans une cocotte, faire fondre le beurre avec les aromates. Ajouter les châtaignes préalablement décortiquées. Confire à feu très doux pendant 1 heure.

7 - Huile de persil

Passer le persil plat au Thermomix pendant 2 minutes. Ajouter progressivement l'huile préalablement chauffée à 140°C. Passer au travers d'un torchon sur glace pour fixer la couleur.

8 - Fond de gibier

Éplucher les carottes, échalotes, oignons et céleri branche. Couper le tout en mirepoix. Éplucher et écraser 2 gousses d'ail, et couper les tomates en quartier. Couper en cube de 70 g les 3 épaules de chevreuil.



© T. Macé

Suggestion de vin

La Cave des Gobelins vous recommande :

Givry rouge 2023
« clos de Mortières »

La Ferté
(Famille Devillard)

39,90 euros
chez le caviste
Cave des Gobelins
56 av. des Gobelins,
75013 Paris

Tél. : 01 43 31 66 79
Courriel :

eric@cavedesgobelins.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Faire revenir les morceaux dans une cocotte avec 20 g de beurre, ajouter les dés d'oignons, carottes, échalotes et céleri. Faire revenir pendant une dizaine de minutes. Ajouter les pruneaux, le thym et les aromates. Torrifier la farine au four à 180°C pendant 20 minutes. Singer le civet à l'aide de la farine torréfiée. Mouiller au vin rouge et vinaigre de vin rouge, porter à ébullition, écumer le résiduel. Laisser cuire 10 minutes notre civet. Ajouter le lard paysan et le pain brûlé. Cuire à couvert à 160°C au four pendant 3 heures. Après cuisson, décanter et passer la sauce au chinois étamine.

9 - Pommes boulangères et oignons confits

Éplucher et tailler des tranches de 2 cm de pommes de terre. Découper les tranches des pommes de terre à l'emporte-pièce ovale. Dans une cocotte, colorer les pommes de terre sur chaque face. Ajouter l'oignon émincé et suer à blanc. Ajouter la tranche de lard de Colonnata et les aromates. Déglacer au fond de gibier, laisser cuire 20 à 25 minutes. Blanchir les oignons une fois en peau. Égoutter, éplucher, puis couper en 2 dans la longueur. Côté face, colorer les oignons à feu doux, déglacer

à l'aide de notre bouillon de cuisson de pommes de terre. Laisser cuire 5 minutes. Saler, poivrer. Farcir la pomme de terre d'oignon confit, puis glacer.

10 - Finition et dressage

Lever les filets de bécasse, puis manchonner. Dans les assiettes, disposer le jus de bécasse et quelques gouttes d'huile de persil. Mettre le filet puis le toast de farce à gratin sur le dessus. Sur le bord de l'assiette, la cuisse confite, la tête coupée en deux, les châtaignes et la pomme de terre confite.