

## **Becasse des bois a la broche**

Vous avez plumé votre précieux oiseau peut-être même plusieurs si le luxe est avec vous...

vous vidiez la bécasse, ce qui ne doit pas se faire, incisez-lui la peau du cou, supprimez le jabot, qu'on appelle la poche.

Ensuite, par l'estomac, retirez seulement le gésier.

Tout de même, ne videz pas cette reine de la forêt

Flambez l'oiseau, légèrement.

Essuyez-le avec un vieux linge immaculé.

Après quoi, trousssez et bridez chaque bécasse.

Croisez les pattes et ramenez la tête au long bec vers ses cuisses.

Passez-lui le bec dans la jointure des cuisses.

La bête doit paraître, transpercée par son long bec.

Embrochez-la sous les ailes, afin de ne pas léser les intestins.

Chaque bécasse doit être embrochée en biais.

Placez devant un feu vif. La viande de cet oiseau unique a besoin d'être saisie pour conserver tout son fumet.

Dans la lèchefrite qui doit recevoir le jus, vous placez une ou plusieurs rôties de pain de campagne, fortement frottée d'ail.

Cette rôtie, manière d'éponge, boira toutes les déjections et le jus de la bécasse.

Prenez garde que la rôtie soit légèrement soulevée, sur une petite grille en fer, ou même sur une vieille fourchette, de façon qu'elle ne trempe pas.

Si vous n'étiez pas assez précautionneuse, la rôtie se ramollirait de trop et perdrait sa consistance croquante.

En cuisine de campagne, il faut de dix-huit à trente minutes de cuisson, selon le goût de vos invités, et suivant le genre de feu que vous entretenez : broche au feu de cheminée, pas plus de trente minutes.

Mieux vaut tenir votre bécasse saignante.

Quand vous retirerez, à la petite cuillère, tout l'intérieur de la bécasse, vous l'étendrez sur la rôtie

SUD-OUEST

**C.Queyroix**

lien permanent vers la recette : [Becasse des bois a la broche](#)