



VANNEAU AU FOUR A L'ARMAGNAC

Ingrédients : pour 5 kg

4 vanneaux (plumés, non-vidés)
10 cl de fond de gibier
100 g de beurre doux
15 cl d'armagnac
sel/poivre

1. Préchauffer le four à 200 °C. Saler et poivrer la surface des vanneaux.
2. Les disposer entiers dans un plat creux en y ajoutant 50 g de beurre, détaillé en petits cubes.
3. Mettre au four pour une cuisson d'environ 15 min, en arrosant régulièrement les vanneaux avec le beurre fondu en cours de cuisson.
4. Après cuisson, retirer les vanneaux du plat puis les réserver au chaud en les enveloppant d'une feuille de papier d'aluminium.
5. Dégraisser le plat, puis y ajouter le fond de gibier et faire chauffer à feu doux en remuant.
6. Déglacer ensuite le plat en y ajoutant l'armagnac, et laisser réduire pendant quelques instants, toujours en remuant.
7. Emulsionner la réduction en y incorporant le restant de beurre et en fouettant légèrement. Ajuster l'assaisonnement si nécessaire.
8. A servir accompagné de pommes de terre grillées et croustillantes.