



Bécassines des Marais rôties

Ingrédients :

- 2 bécassines des marais
- lard non fumé
- thym/laurier
- ail
- olives
- 2 verres d'eau
- 1 verre de vin blanc
- huile d'olive
- beurre
- sel/poivre.

- 1.** Faites revenir les bécassines dans l'huile d'olive et le beurre sur toutes les faces. Saler et poivrer. Les réserver.
- 2.** Dans une cocotte, faites revenir de l'ail coupé en morceaux avec des tranches de lard non fumé coupées finement.
- 3.** Mouiller avec un verre de vin blanc et 2 verres d'eau. Ajouter les olives, le thym et les feuilles de laurier.
- 4.** Remettez les bécassines dans la cocotte et faites cuire pendant environ 30 minutes.