

GRIVES A LA BROCHE



12 grives
15 fines tranches de lard
6 tranches de pain de campagne
60 g de beurre
baies de genièvre
sel et poivre .

Plumez, flambez les grives, otez les yeux, coupez les pattes, retirez les gésiers mais ne les videz pas .
Glissez quelques baies de genièvre à l'intérieur de chaque oiseau dans une bande de lard, ficelez-les, assaisonnez-les et embrochez-les
Sous la broche, disposez sur le lèche-frite, les tranches de pain épaisses beurrées avec quelques dés de lard et des baies de genièvre .
Laissez cuire les grives environ 40mn. En cuisant les grives et le lard fondent sur les tranches de pain et leur jus est agréablement
parfumé par le genièvre

En fin de cuisson, retirez les entrailles des grives et tartinez-en les tranches de pain et servez accompagné d'une salade