

Grives en cocotte, polenta gourmande

Ingrédients pour 6 personnes :

12 grives plumées, 2dl d'huile d'olive, 12 grosses gousses d'ail en chemises, sel, poivre, 1 brin de romarin, 2 cuillères de jus de viande corsé

Pour la garniture de la polenta :

200g de girolles, 3 oignons, 6 gousses d'ail épluchées, huile d'olive de cuisson des grives, assaisonnement

Pour la polenta :

1 litre d'eau, 150g de polenta, 60g de parmesan, assaisonnement

Les grives :

Couper les pattes, les ailerons des grives. Retirer les yeux et enlever la boule dans le ventre des oiseaux. Les ranger dans une cocotte et les assaisonner. Faire chauffer l'huile d'olive et l'ail et cuire l'ail 2mn. Verser dans la cocotte. Les grives doivent être recouvertes d'huile/ ajouter le romarin et cuire au four à 140° 1 heure environ en remuant de temps en temps. Une bonne façon de vérifier la cuisson des grives et de contrôler la cuisson de l'ail. Celui-ci doit être fondant, légèrement blond et surtout pas trop brun. Laisser reposer hors du feu 15mn avant de retirer presque toute l'huile d'olive de la cocotte. Ajouter alors le jus de viande et colorer les grives doucement en les enrobant de jus.

La garniture de la polenta :

Couper les oignons épluchés en tous petits dés et l'ail en rondelles. Les faire suer dans 1,5dl d'huile de cuisson des grives. Lorsque les oignons sont légèrement dorés ajouter les girolles concassées. Les faire suer rapidement. Réserver.

La polenta :

Cuire la polenta dans l'eau avec un peu de sel pendant 20mn en remuant régulièrement. La polenta doit être souple et fondante. Ajouter la garniture, le parmesan. Détendre si nécessaire avec un peu de bouillon de volaille.

Dressage :

Servir les grives dans la cocotte et la polenta à part.