



## **RECETTE DE LA BÉCASSE** **PAR RAYMOND CASAU**

Grand Chef qui régna sur la ville de PAU  
fil de Roland CASAU Traiteur palois renommé  
Petit-fils du Champion de Lutte surnommé  
Le ROI DES VAILLANTS

Si le repas de bécasses est prévu pour le Dimanche midi,  
Il faut décongeler les bécasses enveloppées dans du papier  
journal, depuis le Jeudi, en les passant dans un frigidaire à 3°,  
4° ou 5°.

Une fois passées deux nuits au frigidaire, les bécasses sont  
sorties le Samedi matin pour être plumées.

Les ailes sont coupées aux ciseaux pour ne conserver que des  
ailerons.

Une fois plumées, la première opération du Samedi matin sur  
les bécasses est l'enlèvement des yeux et du gésier.

Pour l'extraction du gésier situé sous la patte gauche, la  
bécasse est mise sur le dos.

Puis, la bécasse est ouverte sur le côté droit, sous la patte,  
En fouillant avec le doigt, on trouve une boule.

Cette boule est sortie et coupée : c'est le gésier rempli de  
sable qui est éliminé, à l'inverse des entrailles précieusement  
conservées.

Ensuite, les bécasses sont flambées au chalumeau pour brûler  
les dernières plumes restantes.

Le bec des bécasses est planté au travers des cuisses.

Ce samedi, les bécasses empalées sont remises au frigidaire.

.../...

Le dimanche en fin de matinée, les bécasses sont prêtes à cuire, durant l'apéritif avec fromagère (voir recette infra). En premier lieu, les bécasses sont salées et poivrées. Impérativement, il faut être équipé d'une cocotte en fonte ou d'une plaque assez épaisse, et de graisse d'oie ou de canard, le beurre à ce moment-là est inutile.

Quatre bécasses sont mises dans la cocotte sans couvercle, avec la graisse d'oie.

Mettre la cocotte sur le feu et laisser réduire le gras.

Au bout de trois à quatre minutes, les bécasses ont eu le temps de grésiller.

Les bécasses sont ensuite mises au four à 220(ou au plus chaud), sans couvercle, pendant 5 minutes minimum jusqu'à 10 minutes maximum.

La cuisson idéale est de 6 à 8 minutes, dans la mesure où la congélation est déjà une sorte de cuisson.

La bécasse peut être piquée, et si une goutte de sang sort, il faut enlever la bécasse du four.

La cocotte est placée sur le fourneau éteint, tout en gardant le four allumé pour les quatre autres bécasses.

Les quatre bécasses sont alors posées sur une planche : on enlève le bec – on coupe le cou ( ?).

C'est le moment où, à l'aide d'une cuillère, les bécasses sont vidées de leurs entrailles sur la planche.

Une fois vidée, les 4 bécasses sont coupées en deux pour faire 8 ½ bécasses.

Sur le côté ouvert en l'air, il y a lieu à nouveau de saler et de poivrer ces 8 ½ bécasses.

.../...

Ensuite, il faut hacher les entrailles, les saler et les poivrer.  
Ajouter une goutte de cognac.

Et mélanger ces entrailles avec du foie gras ou du foie crû,  
pratiquement tant pour tant, voulant dire autant d'entrailles  
que de foie gras.

Entre temps, il faut avoir préparé les croutons : avec du pain  
demi tranché par moitié et cuit dans du beurre.

Sur les croutons ainsi préparés, il faut tartiner le tiers de la  
préparation entrailles/foie gras.

Les croutons ainsi recouverts d'entrailles sont posés sur une  
plaque, afin d'être mis au four pour être gratinés et colorés.

Les 8 ½ bécasses sont remises dans la cocotte où elles ont  
cuites, ou dans un récipient plus grand.

A ce moment là, il faut mettre du beurre et laisser grésiller.  
Retourner les 8 ½ bécasses.

Ajouter un peu de cognac pour les flamber.

Quand elles flambent, les sortir du feu et les laisser au chaud  
sous couvercle.

Mettre les 2/3 des entrailles/foie gras restant sur la poêle,  
avec du beurre et du cognac.

Faire chauffer.

Mettre les 8 ½ bécasses sur les croutons garnis d'entrailles et  
sur les assiettes.

Puis napper les bécasses avec les 2/3 des entrailles/foie gras.  
Et Servir.



## **RECETTE DE LA FROMAGÈRE** **POUR L'APERITIF**

Un œuf battu  
Du fromage râpé,  
Du sel  
Du poivre,  
Des petits morceaux de chorizos ou de jambons poêlés,  
Un peu de crème fraîche,  
Que ce ne soit pas trop liquide.  
On mélange le tout,  
On le met sur du pain grillé,  
On le met à gratiner au four.

