

***Pour le Château Ardennes 1999 :***

Sarcelles aux olives pour six personnes, façon ma grand-mère<sup>1</sup> :

**Préparation :** 45 min - **Cuisson :** 45 min

**Ingrédients :** 2 sarcelles, 400 gr d'olives vertes, 100 gr de lard gras, 75 gr de beurre, 33 cl de roux brun, du sel, du poivre et un bouquet garni.

Plumer, flamber, vider, trousser, barder. Faire rôtir si la bête est jeune. Si elle est vieille, faire revenir au beurre et braiser pendant 40 min. Tourner les olives pour les dénoyauter. Les laver à l'eau fraîche, les faire cuire 30 min dans le roux brun. Assaisonner. Dresser le gibier sur un plat creux, entourer de la sauce aux olives.

---

<sup>1</sup> d'après H. Delage et G. Mathiot dans "Je sais cuisiner", Editions Albin Michel, 1946.