



Alouettes à la minute

préparation : 30 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients pour quatre personnes :

- 12 alouettes
- 125 g de beurre
- 250 g de champignons cuits
- vin blanc sec
- persil haché
- farine
- croûtons de pain frits au beurre
- sel
- poivre

Préparation :

Plumez, videz, et faites sauter au beurre avec un peu de sel les alouettes.

Quand elles ont pris une belle couleur, ajoutez un demi-verre de vin blanc pour développer l'arôme.

Ajoutez un quart des champignons et le persil haché, ainsi qu'une pincée de farine. Incorporez au bouillon.

Dès que la sauce commence à cuire, retirez du feu, et versez sur les alouettes dressées sur les croûtons de pains frits au beurre.

Servez aussitôt, en accompagnant avec le reste des champignons