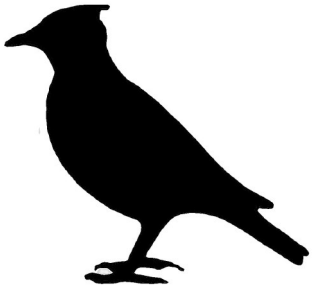

(Source : les recettes de l'Epicurien, www.epicurien.be)

Fédération des Chasseurs des Deux-Sèvres

Alouettes aux pommes

Ingrédients pour quatre personnes :

- **12 alouettes**
- **6 pommes reinette**
- **125 g de beurre**
- **Poivre au moulin**
- **Sel fin**

Préparation :

Préchauffez le four à 220°C, thermostat 8.

Epluchez et émincez les pommes, faîtes-les fondre dans un peu de beurre doux à feu doux dans une sauteuse.

Dans une poêle, faîtes dorer les alouettes avec une cuillère à soupe de beurre, puis salez-les.

Faites fondre à feu très doux le reste de beurre.

Dans un plat allant au four, disposez un lit de pommes, placez dessus les alouettes. Saupoudrez le tout de mie de pain fraîche et arrosez de beurre fondu.

Mettez au four jusqu'à ce que les alouettes soient cuites, poivrez, et servez immédiatement.