



(Source : Auguste Escoffier)



## Alouettes du père Philippe

### Ingrédients pour quatre personnes :

- 12 alouettes
- 12 grosses pommes de terre
- beurre
- 250 g de lard de poitrine coupé en dés
- Sel, poivre

### Préparation :

Nettoyez les 12 grosses pommes de terre. Levez un couvercle, et creusez une cavité assez grande pour loger une alouette dans chacune d'elle. Faites les cuire à moitié au four ou à la vapeur. Sortez les pommes de terre, laissez-les refroidir.

Saisissez les alouettes vidées dans une poêle à feu vif avec du beurre, sur tous les côtés, et les lardons. Conservez le jus de cuisson.

Dans chaque pomme de terre, placez une alouette, avec des lardons et un peu de jus de cuisson. Refermez le couvercle réservé, ficelez pour maintenir, et enveloppez chaque pomme de terre dans un papier de cuisson.

Remplacez au four, et achevez la cuisson des pommes de terre (une vingtaine de minutes).

Servez chaud!