



(Source : "La cuisine du chasseur",
François-Xavier Allonneau et Serge Simon



Alouettes en robe des champs

préparation : 40 minutes

Ingrédients pour quatre personnes :

- 8 alouettes
- 8 bardes de lard de 15 X 4 cm
- 100 g de beurre
- Sel, poivre
- 8 grosses pommes de terre pouvant accueillir chacune un oiseau
- Sel, poivre

Préparation :

Cuisez les pommes de terre, lavées mais non épluchées, au four.

Pendant ce temps, cuisez les alouettes.
Pour cela, Salez, poivrez et bardez-les, puis déposez-les sur 30g de beurre et mettez le tout dans une cocotte à feu doux pendant 10 minutes.

Revenez alors aux pommes de terre cuites, coupez et ôtez une sorte de couvercle, creusez et retirez la pulpe. Le "nid" est prêt.

Ecrasez la pulpe avec le reste du beurre, salez, reversez cet accompagnement dans le nid. Disposez ensuite une alouette dans chaque nid, arrosez de jus de cuisson, remettez le couvercle.

Passez de nouveau au four quelques minutes.

Suggestion de vin : Pouilly-Fuissé, Château Fuissé