



(Source : *Balade culinaire à travers les siècles*,
Myriam Esser-Simons)



Alouettes farcies en croustade

Ingrédients pour quatre personnes :

- 14 alouettes
- Chair à saucisse
- 1 verre de Madère
- Huile d'olive
- 1 carotte
- 1 oignon
- 24 bardes de lard très fines
- 12 tranches de pain de mie
- Beurre
- Riz
- Sel
- Poivre

Préparation :

Désossez 12 mauviettes et garnissez-les de chair à saucisse (ou de ris d'agneaux) et des foies des alouettes hachés.
Faites revenir vos oiseaux à la casserole avec un peu d'huile d'olive, pour qu'ils soient bien dorés sur toutes les faces.

Pour l'essence de gibier :

Hachez grossièrement les os des alouettes et deux oiseaux entiers (vidés). Mettez le hachis dans une casserole avec 1 carotte et un oignon. Assaisonnez largement, couvrez d'eau, et laissez réduire à couvert. Ajoutez un verre de Madère, puis réduisez au quart.
Passez la préparation à l'étamine, puis réservez au chaud.

Passez chaque tranche de pain de mie au beurre, pour réaliser des croustades. Sur chaque croustade, posez une barde de lard très mince, puis une alouette farcie, et enfin une seconde barde de lard.
Enfournez 35 minutes à four moyen. Pendant ce temps, préparez votre riz.

Dressez vos alouettes farcies sur un plat rond, placez le riz au centre, et arrosez chaque alouette avec l'essence de gibier que vous aviez réservée.