



(Source : www.ta-cocotte.com)



Alouettes flambées

Ingrédients pour quatre personnes :

- 4 alouettes
- 150g de beurre
- 150 g de lardons
- 15 cl d'Armagnac
- 5 cl de vin blanc
- 4 tranches de pain de mie
- Sel
- poivre

Préparation :

Dans votre cocotte minute, faites revenir les alouettes avec le beurre pendant 6 minutes, puis les lardons pendant 4 minutes.

Flambez à l'Armagnac, ajoutez un filet de vin blanc sec, et laissez mijoter sans fermer pendant 4 minutes. Rectifiez l'assaisonnement.

Fermez et laissez mijoter 5 minutes à partir du sifflement de la cocotte minute.

Servez les alouettes sur des petits croûtons de pain de mie frits au beurre pendant 5 minutes.

Napez avec le jus de cuisson.

Bon appétit!