



Alouettes grillées

préparation : 15 minutes
Cuisson : 10 minutes

Ingrédients pour quatre personnes :

- 12 alouettes
- lard
- 60 g de beurre
- croûtons de pain
- sel
- poivre

Préparation :

Plumez, videz, et bardez les alouettes avec du lard.

Placez-les sur un grill, au-dessus d'un feu vif. Retournez-les et retirez les avant cuisson complète.

Placez-les ensuite sur le beurre coupé en dés dans un plat à four, et remettez les quelques minutes au four. Quand elles ont fini de cuire, leur jus s'est mélangé au beurre. Servez sur les croûtons de pain en nappant de jus.