



Brochettes d'alouettes

préparation : 20 minutes
Cuisson : 10 à 15 minutes

Ingrédients pour quatre personnes :

- 12 alouettes
- lard
- chapelure
- foie gras
- croûtons de pain
- sel
- poivre
- mie de pain

Préparation :

Plumez et videz les alouettes. Supprimez la tête, les ailes, les pattes et le gésier.

Embrochez-les, en intercalant entre chaque oiseau une bande de lard. Salez et poivrez à votre goût, puis faites cuire au four.

Un instant avant de servir, saupoudrez-les de chapelure et de mie de pain, puis servez-les arrosées de leur jus, avec des croûtons de pain sur lesquels vous aurez étalé du foie gras.