

Oiseaux Sans Tête aux Légumes

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- OISEAU(X) SANS TETE	4 beaux
- CHAMPIGNONS DE PARIS	200 g
- OIGNON(S)	2
- CAROTTE(S)	4
- TOMATES PELEES	300 g
- LARDONS	200 g (en option)
- THYM	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez les carottes
- Hachez les oignons grossièrement
- Nettoyez et coupez en lamelles les champignons
- Dans une casserole, faites revenir les oiseaux sans tête
- Ajoutez-y les lardons, les oignons et les carottes
- Salez légèrement et poivrez
- Après 5 minutes, ajoutez les tomates pelées et concassez-les
- Laissez mijoter 5 minutes
- Ajoutez finalement les champignons et le thym
- Continuez la cuisson à feu doux 30 min environ

