

OISEAUX SANS TÊTE AUX CERISES DU NORD

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- OISEAU(X) SANS TETE	3
- CERISE(S)	200g + 1 dl de jus
- GELEE DE GROSEILLES	1.5 c à soupe
- BEURRE	
- BOUILLON DE VOLAILLE	1 dl (¼ de cube)
- MAIZENA	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans une casserole avec couvercle, faites fondre le beurre et rissoler les oiseaux sans tête sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Ajoutez alors le bouillon de volaille (avec le ¼ de cube), baissez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 20 minutes.
- Réservez alors la viande au chaud (four à 150°C).
- Augmentez le feu sous la sauce.
- Ajoutez la gelée de groseilles et les cerises avec leur jus. Laissez réduire 2 minutes puis liez avec un peu de Maïzéna. Rectifier l'assaisonnement.

