

OISEAUX SANS TÊTE MIJOTÉS À LA BIÈRE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- OISEAU(X) SANS TETE	6
- LARDONS	200 g (fumés)
- CHICON(S)	8
- BIERE BRUNE	1 ou 2 Kastel 33 cl
- BEURRE	
- PAPRIKA	1 c à café
- MAIZENA	pour sauce brune
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans une grande poêle avec couvercle, faites fondre un peu de beurre. Saisissez-y les oiseaux sans tête sur toutes les faces. Salez et poivrez. Réservez-les.
- Pendant ce temps, nettoyez les chicons et coupez-les en deux.
- Faites alors rissoler les lardons pendant 2 minutes. Ajoutez les chicons et poursuivez la cuisson encore 3 minutes. Epicez de paprika et laissez étuver (à couvert) encore 2 minutes.
- Déposez les oiseaux sans tête sur les chicons et mouillez de bière du Château. Portez à ébullition, couvrez et laissez mijoter pendant 30 minutes.
- Liez avec un peu de maïzéna.

