

Oiseaux Sans Tête à la Bière et Moutarde



Pour 4 personne(s)
Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|-------------------|
| - OISEAU (X) SANS TETE | 6 à 8 |
| - OIGNON (S) | 1 émincé |
| - BEURRE DE CUISSON | |
| - BIERE BRUNE | 1 cuvée de Ciney |
| - MOUTARDE | 1 grosse c à café |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - MAIZENA | |

Recette:

- Faites rissoler les oignons émincés dans le beurre chaud puis ajoutez les oiseaux.
- Laissez dorer sur toutes les faces.
- Salez et poivrez.
- Arrosez de bière brune. Faites bouillir puis baissez le feu.
- Diluez la moutarde dans la sauce. Rectifiez l'assaisonnement.
- Laissez mijoter à couvert pendant 40 à 45 minutes.
- Liez la sauce avec un peu de maizéna.