

Oiseaux Sans Tête aux Carottes et Pommes de Terre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- OISEAU(X) SANS TETE	6
- CAROTTE(S)	600 g
- POMME(S) DE TERRE	500 g (pas trop fermes)
- ECHALOTE(S)	1 belle
- RAISINS SECS	2 c à soupe
- PIGNONS DE PIN	2 c à soupe
- PORTO	1.5 dl
- FOND DE VEAU	400 ml
- BEURRE DE CUISSON	
- THYM	
- ROMARIN	
- LAURIER	
- SEL	
- POIVRE	
- MAIZENA	



Recette:

- Emincez l'échalote.
- Epluchez les pommes de terre et coupez-les en 2 puis en tranches de 0.5 cm d'épaisseur.
- Pelez et coupez les carottes en fins tronçons de 3 à 4 cm.
- Dans une (très) grande poêle (avec couvercle), faites dorer sur toutes les faces les oiseaux sans tête dans le beurre fondu. Salez et poivrez. Ajoutez les échalotes émincées et laissez encore cuire 2 minutes.
- Ajoutez alors les tronçons de carottes et arrosez avec le porto et le fond de veau. Assaisonnez de thym, romarin, laurier, sel et poivre.
- Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter à couvert.
- Après 10 minutes, ajoutez enfin les demi-rondelles de pommes de terre, les pignons de pin et les raisins secs.
- Poursuivez la cuisson à couvert pendant 25 à 30 minutes. Remuez de temps en temps.
- Au moment de servir, sortez les oiseaux sans tête et liez la sauce avec la maïzéna.