PL-741

Oiseaux Sans Tête aux Chicons Mijotés à la Ciney Brune

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- OISEAU(X) SANS TETE	4 - 6
- LARDONS	200 g fumés
- CHICON(S)	8
- CUVÉE DE CINEY (BIÈRE)	25 cl
- OIGNON(S)	1
- THYM	
- FOND DE VEAU	200 ml
- LAURIER	2 feuilles
- MOUTARDE	2 c à café
- SEL	
- POIVRE	
- MAIZENA	si nécessaire

Recette:

- Coupez et ôtez le cœur dur des chicons. Effeuillez-les.
- Émincez l'oignon.
- Dans une grande poêle (avec couvercle), saisissez les oiseaux dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Retirez-les et conservez-les sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites alors revenir l'oignon émincé avec les lardons.
- Lorsque ceux-ci sont bien saisis, ajoutez les feuilles de chicon. Salez, poivrez, ajoutez les feuilles de laurier, le thym et l'ail. Remuez puis couvrez pour 3- 4 minutes.
- Arrosez alors avec la bière et le fond de veau puis incorporez la moutarde.
- Portez à ébullition puis baissez le feu.
- Couvrez et poursuivez la cuisson pendant 15 minutes puis remplacez les oiseaux sans tête dans la sauce.
- Au moment de servir, sortez les oiseaux sans tête de la poêle, liez la sauce avec du maïzéna et rectifiez l'assaisonnement.
- Répartissez alors la sauce aux chicons-bière et lardons sur les assiettes et dressez-y un oiseau sans tête.

Remarque:

Servez avec des croquettes de pommes de terre.