

## *Pintadeaux à la Brabançonne*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 15 min.**

### **Ingrédients:**

- PINTADEAU	2 (vidés, nettoyés)
- CHICON(S)	8
- LARDONS	250 g (fumés)
- GUEUZE	1 bouteille
- HUILE D'OLIVE	1/2 c à soupe
- BEURRE	1 c à café
- MAIZENA	
- PERSIL	
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Nettoyez les chicons
- Faites cuire les lardons et réservez-les
- Faites ensuite dorer les pintadeaux de tous les côtés dans une poêle munie d'un couvercle; salez et poivrez
- Disposez alors les chicons autour des pintadeaux, muscadez légèrement, ajoutez les lardons et versez la gueuze par dessus
- Couvrez et laissez mijoter 40 minutes
- Si nécessaire, liez la sauce avec un peu de maïzéna
- Saupoudrez les pintadeaux de persil juste avant de servir
- Accompagnez ce plat de petites pommes de terre rissolées

