

## *Oiseaux Sans Tête à la Rodenbach sur Lit de Chou Frisé aux Lardons*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 15 min**

### **Ingrédients:**

- OISEAU(X) SANS TETE	4
- OIGNON(S)	1
- RODENBACH (BIÈRE)	25 cl
- MAIZENA	2 c à soupe
- CHOU FRISÉ	1
- LARDONS	200 à 250 g
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- EAU	1 verre
- BEURRE	50 g
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Coupez le chou en lamelles, soit avec un couteau, mandoline ou au robot.
- Faites revenir les lardons dans une casserole.
- Lorsqu'ils sont cuits, retirez-les de la casserole et ajoutez le beurre.
- Ajoutez alors les lamelles de chou. Remuez bien pendant quelques minutes.
- Ajoutez ensuite le verre d'eau, salez et poivrez
- Lorsque le chou est suffisamment ramolli, ajoutez la crème fraîche et les lardons.
- Laissez encore mijoter quelques instants. Réservez.
- Emincez l'oignons.
- Faites revenir dans une cocotte avec du beurre chaud les oiseaux sans tête sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Intégrez-y l'oignon émincé puis arrosez avec la bière.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter pendant 15-20 minutes.
- Liez ensuite la sauce avec le maïzéna.
- Dressez le chou frisé à l'emporte pièce puis déposez un oiseau sans tête par-dessus et arrosez enfin de sauce à la bière.

### **Remarque:**

Accompagnez de pommes de terre rissolées.

