

## *Oiseaux Sans Tête à la Bourguignonne*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 15 min**

### **Ingrédients:**

- OISEAU(X) SANS TETE	6 - 8
- LARDONS	200 g fumés
- OIGNON(S)	1 gros
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500 g
- VIN ROUGE	50 cl
- EAU	20 cl
- CAROTTE(S)	3
- THYM	
- ROMARIN	
- LAURIER	
- MAIZENA	
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Emincez l'oignon.
- Pelez et coupez les carottes en petits dés (avec l'appareil).
- Nettoyez et coupez les champignons en morceaux.
- Dans une grande poêle avec couvercle, faites revenir l'oignon avec les lardons. Réservez-les sur une assiette.
- Replacez un peu de matière grasse dans la poêle et faites dorer les oiseaux sans tête sur toutes les faces.
- Ajoutez alors les carottes, les champignons, le mélange oignon-lardons, le vin, l'eau, le thym, le laurier et le romarin. Salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et poursuivez la cuisson à couvert pendant 45 minutes.
- Au moment de servir, retirez les oiseaux sans tête de la sauce et liez-la avec un peu de maïzéna. Replacez la viande dans la sauce liée.

### **Remarque:**

Servez avec des pommes de terre nature ou des croquettes.