

ALOUETTES SANS TÊTE

Préparation :

Faire un hachis d'ail et de persil en quantité suffisante pour en garnir chaque tranche d'une bonne pincée. Le saler et poivrer.

Préparer un jus de coulis et vin rouge salé, poivré (on le fera chauffer), émincer l'oignon.

Étaler les tranches de viande, mettre sur chacune un dé de petit salé, une pincée de hachis d'ail et persil.

Dans la partie la plus étroite de chaque tranche, faire une « boutonnière », replier les deux côtés de cette fente sur la farce, ramener la partie opposée et en passer la pointe dans la « boutonnière » : on obtient un paquet fermé.

Par flemme, on peut ficeler le paquet... mais ce n'est pas le plus élégant...

Par grande flemme, on peut acheter les alouettes toutes faites, mais c'est alors le boucher qui est maître de la saveur... Il suffit alors de préparer un jus de coulis et vin rouge salé, poivré, d'émincer l'oignon.

Confection du fonds :

Dans une cocotte, faire revenir les paquets dans l'huile, en les plaçant d'abord sur la fermeture : la cuisson fige la viande en position fermée. Les sortir de la cocotte et les remplacer par l'oignon.

Quand l'oignon devient transparent, ajouter une cuillère de farine, bien mélanger et ajouter un peu de jus avant que ça ne colle.

Assemblage :

Rajouter la viande puis le restant de jus chauffé. Compléter si nécessaire avec un peu d'eau bien chaude. On peut ajouter un restant de hachis d'ail et persil. Certains mettent une pincée de thym. Faire cuire normalement à petit feu 1 heure 30 à 2 heures.

Se procurer :

Fines tranches de rond de veine (3 par personne...)

Petit salé (il faudra 1 dé par tranche)

Ail et Persil en quantité suffisante

Oignon, Coulis, Vin rouge, Farine, Thym (?)