

Alouettes sans tête



Ingrédients pour 6 personnes:

Pour la farce : 150g de parures de filet de bœuf, 30g de lard de Colonata, 60g de pain de mie, 6 gousses d'ail, ½ botte de persil plat, assaisonnement, 100g de crème.

Pour la garniture : 6 cèpes bouchon, 6 grosses gousses d'ail, assaisonnement, huile d'olive

Pour le coulis de persil :

1 botte de persil plat, 6 gousses d'ail, assaisonnement, 1 cuillère de beurre, Maïzena

Pour les alouettes : 6 tranches de filet de bœuf de 80g, 6 tranches de lard fumé très fines, ficelle à rôti, assaisonnement, huile d'olive

La farce : Couper les parures de filet, le lard, le pain en tout petits dés.

Ajouter la crème, le persil et l'ail hachés.

Assaisonner (poivre) et mixer 2 ou 3 secondes pour obtenir une farce avec de de tous petits morceaux.

La garniture : Nettoyer les cèpes et les laver sous un filet d'eau. Les couper en 2 et les cuire 5mn au four à 180° avec un filet d'huile d'olive et un peu de sel.

Eplucher les gousses d'ail et les réserver dans une coupelle. Arroser d'un filet d'huile d'olive et saler légèrement. Couvrir d'un papier film. Cuire à pleine puissance 3 minutes environ au micro-onde.

Les gousses doivent être tendres et confites.

Le coulis de persil :

Cuire 5mn les gousses d'ail coupées en rondelles dans 300g d'eau avec une pointe de sel. Ajouter le persil concassé, 1 pointe de Maïzena et cuire encore 1mn. Ajouter le beurre et mixer très finement pour obtenir un coulis vert et onctueux.

Les alouettes : Aplatir les tranches de filet de bœuf entre 2 feuilles de papier film avec une « feuille » de boucher ou une petite casserole. Répartir la farce au centre de chaque fine tranche de filet de bœuf en plaçant au cœur une gousse d'ail et 2 demi-cèpes. Replier pour former une belle boule et entourer d'une tranche de poitrine fumée. Maintenir avec un tour de ficelle à rôti.

Arroser d'un filet d'huile d'olive et cuire 15mn à 160° pour ne pas sécher la viande et faire fondre la poitrine séchée. Retirer les ficelles.

Dressage : Répartir la daube de champignons au fond des assiettes et poser dessus une alouette. Finir par un cordon de coulis de persil.

Daube de lactaires et de pieds de mouton

Ingrédients pour 6 personnes:

Pour la daube de lactaires :

500g de lactaires, 500g de pieds de mouton, 2 carottes, 2 oignons, 2 dl de vin de noix, 2 cuillères à soupe de fond de veau en poudre, 1 cuillère à soupe d'ail haché, huile d'olive, assaisonnement

La daube de lactaires : Trier et laver les champignons puis les détailler en gros morceaux.

Couper les carottes et les oignons en petits dés et les faire suer à l'huile d'olive.

Ajouter les champignons, laisser revenir une minute et mouiller avec 2 dl de vin de noix et ½ litre d'eau. Ajouter le fond de veau en poudre, l'ail haché et laisser mijoter pendant ½ heure à frémissement.