



## **Oiseaux sans-tête aux chicons et sauce aux lardons**

Oiseaux sans-tête aux chicons et sauce aux lardons (pour 6 personnes)

- 6 tranches de rosbif cru (de +- 3 mm)
- 600 gr de haché de bœuf
- 400 gr de haché de veau
- 2 échalotes finement hachées
- 1 cuillère à soupe de persil haché.
- 1 œuf entier
- Sel et poivre du moulin

Pour les accompagnements

- 100 gr de lardons fumés
- 8 chicons
- 25 cl de bière "La fumette"
- 400 ml de fond de veau
- 1 dl de bouillon de viande
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail émincé
- 1 càs de beurre
- Huile d'olive
- Thym
- 1 feuille de laurier

1/ Dans un plat, mélangez la viande hachée, les échalotes, le persil, l'œuf et assaisonnez.

2/ Répartissez de la farce sur chaque tranche de rosbif. Roulez fermement les tranches garnies. (+- 5 cm de diamètre), faites-les éventuellement tenir avec un cure-dent. Salez et poivrez.

3/ Pour les accompagnements : faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et faites-y revenir l'oignon émincé jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez-y les lardons fumés et faites-les rissoler pendant 3 min, en remuant

4/ Versez la bière, le fond de veau et agrémentez d'ail, de laurier et de thym. Faites cuire pendant 10 min.

5/ Entre-temps, faites fondre le beurre dans une poêle et dorez-y les oiseaux sans tête de tous les côtés. Salez, poivrez et arrosez de bouillon de viande. Laissez mijoter à couvert pendant 20 min.

6/ Ajoutez les morceaux de chicons dans la sauteuse avec la bière et laissez mijoter durant 20 min à feu doux.

7/ Servez, accompagné de frites.



## **Oiseaux sans-tête, tomates farcies aux champignons**

Oiseaux sans-tête et tomates farcies aux champignons (pour 6 personnes)

- 6 tranches de rosbif cru (de +- 3 mm)
- 600 gr de haché de bœuf +
- 400 gr de haché de veau
- 2 échalotes finement hachées
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 œuf entier
- 20cl de porto
- 140 gr de purée de tomate
- Sel et poivre

Pour la garniture

- 500 g de champignons
- 4 tomates
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 c à s de beurre
- 360 g de passata de tomates cerises
- 1 c à s d'huile d'olive

- 1 c à c d'épices provençales
- 1 pincée de poivre de Cayenne
- Sel et poivre

1/ Préchauffez le four à 180 °C.

2/ Dans un plat, mélangez la viande hachée, les échalotes, le persil, l'œuf, le porto, la purée de tomate et assaisonnez.

3/ Répartissez de la farce sur chaque tranche de rosbif. Roulez fermement les tranches garnies. (+- 5 cm de diamètre), faites-les éventuellement tenir avec un cure-dent. Salez et poivrez.

4/ Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y dorer les oiseaux sans tête de tous les côtés. Salez et poivrez généreusement. Ajoutez l'oignon et l'ail émincés, et faites les revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

5/ Entre-temps, coupez les champignons en 4, faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et rissoler-les pendant 5 min. Assaisonnez d'épices provençales, de sel et de poivre.

6/ Transvasez les oiseaux sans tête dans un plat à four et mouillez avec de la passata de tomates cerises. Épicez de poivre de Cayenne, de sel et de poivre.

7/ Coupez le chapeau des tomates et évidez celles-ci. Farcissez les tomates avec les champignons rissolés, remettez le chapeau et disposez-les dans un plat à four. Glissez les oiseaux sans tête et les tomates farcies ± 20 min au four préchauffé.

8/ Servez, accompagné de pomme de terre grenailles.

REGARDEZ LES PREPARATIONS EN VIDEO :

[http://www.rtb.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/actualites/article\\_oiseaux-sans-tete-aux-chicons-et-sauce-aux-lardons-oiseaux-sans-tete-tomates-farcies-aux-champignons?id=9240089&emissionId=5931](http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_oiseaux-sans-tete-aux-chicons-et-sauce-aux-lardons-oiseaux-sans-tete-tomates-farcies-aux-champignons?id=9240089&emissionId=5931)