

# Alouettes sans tête forestières

## Ingrédients /pour 4 personnes

4 escalopes de veau très fines et régulières

100g de lardons allumettes de jambon ou de bacon

8 tranches rondes de bacon

3ou4 gousses d'ail

1 petit bouquet de persil

4ou5 champignons de paris

1 poireau

4 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel, poivre

Ficelle à poulet



## Préparation

1) **Faire** la farce: hacher les champignons avec l'ail, le persil et le lard(ou le jambon).On peut se servir d'un mini-hachoir électrique. Aplatir les escalopes avec un rouleau à pâtisserie ou avec le plat d'un hachoir sur la planche à découper.

2) **Répartir** sur chaque escalope un peu de farce (éviter les bords).

3) **Placer** 2 tranches de bacon sur la farce.

4) **Puis** rouler le tout assez serré en allant du bout le plus fin au bout le plus évasé de l'escalope.

5) **Ficeler** les alouettes sur chaque bord et au centre. Saler, poivrer. Laver et couper le poireau en lamelles.

## Pour finir

Dans une cocotte, faire dorer doucement les paupiettes sur chaque côté à couvert dans un peu d'huile pendant environ 20minutes. Les réserver. Faire revenir ensuite les poireaux dans le jus rendu par les paupiettes déglacé avec un peu d'eau si nécessaire. Une fois les poireaux cuits (translucides)

Ajouter la crème fraîche puis remettre les alouettes dans la cocotte, mijoter jusqu'au moment de servir.

**Cuisson totale 40mn**