

Cailles à la Brabançonne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- CAILLE(S)	4 entières
- CHICON(S)	1.5 kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- LARDONS	250g fumés
- FOND DE VEAU	1 c à café
- LEFFE BRUNE	25 cl
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Taillez le lard en lardons si nécessaire.
- Nettoyez et coupez les chicons en 2 dans le sens de la longueur. Ôtez le cœur amer.
- Dans un faitout, faites rissoler sur toutes les faces les cailles entières. Salez et poivrez.
- Ajoutez les lardons et lorsque ceux-ci sont bien rissolés, réservez les cailles et les lardons sur une assiette.
- Déposez alors dans le faitout les feuilles de chicons. Ajoutez un fond d'eau. Laissez cuire doucement à couvert pendant 15 minutes.
- Après ce temps, retirez le couvercle ; augmentez le feu, salez et poivrez. Terminez la cuisson des chicons en ajoutant le sucre semoule pour les caraméliser.
- Incorporez alors aux chicons, les cailles et les lardons. Saupoudrez de fond de veau puis arrosez avec la bière brune.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter doucement environ 30 à 40 minutes en retournant régulièrement les volailles.
- Servez les chicons aux lardons, surmontez d'une caille et nappez de sauce à la bière.