

Alouettes sans tête

Prévoir autant d'escalopes fines que de tranches de jambon fumé, une bonne quantité de romarin, des tomates, des échalotes, des carottes (nouvelles de préférence).

Sur chaque escalope, placer une tranche de jambon. Ajouter aussi une bonne branche de romarin.

Rouler chaque escalope. La ficeler soigneusement.

Faire revenir à la poêle et dans du beurre avec 2 échalotes, 4 carottes en rondelles et 4 tomates en quartiers.

Assaisonner. Couvrir et laisser mijoter pendant 1 heure.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.