**Oiseaux sans tête de grison au bœuf haché**

**grison
hachis de bœuf pur
marjolaine
thym
huile d'olive
poivre et sel
patate douce
chicons
oignons
beurre
champignons bruns
persil séché
poudre d'ail**

Mélangez le hachis de bœuf avec le poivre, le sel, le thym et la marjolaine. Répartissez-le en portions et faites-en de petites saucisses. Étalez les tranches de grison sur le plan de travail et roulez une saucisse de viande dedans.

Arrosez-les d'huile d'olive et placez les oiseaux sans tête dans un plat à four. Mettez le plat dans un four préchauffé à 185°C pendant 20 à 30 minutes. Vous pouvez aussi simplement les faire frire dans une poêle.

Ici, les oiseaux sans tête de grison sont présentés avec des frites de patates douces, cuites au four à air, sec sans ajout de matière grasse, des feuilles de chicons des oignons coupés en demi-lunes et mijotés dans un peu de beurre.

Enfin, les châtaignes, coupées en tranches et frites à feu vif afin de pouvoir les servir sans liquide. Assaisonnez avec le persil séché, la poudre d'ail, le poivre et une pincée de sel.