



PERDREAUX ROUGE EN TAJINE

Ingrédients pour 10 personnes

- 10 perdreaux de 300 gr environ
- 400 gr de châtaignes
- 600 gr de carotte jaune
- 750 gr de base sauce de canard
- 400 gr de poires
- 750 gr de trompette de la mort
- 400 gr de cerfeuil tubéreux
- 200 gr de betterave chiogga
- 150 gr de beurre motte
- 30 gr d'ail
- 10 gr de thym
- 400 gr de racine de persil
- 1 kg de patate douces violettes



Instructions

- Éplucher et laver les légumes. Trier et laver les trompettes de la mort.
- Éplucher le cerfeuil tubéreux, le mettre à cuire dans un volume d'eau pour 15 à 20 minutes. L'égoutter et le réduire en purée en y ajoutant lait et beurre.
- Glacer les carottes dans une sauteuse en couvrant à hauteur avec une noisette de beurre. De même pour la racine de persil taillée en sifflet.
- Tailler des chips de patates douces violettes à la mandoline ou au robot, les frire dans une casserole d'huile de friture neutre, réserver sur un papier absorbant, puis les saler.
- Faire pocher les poires quelques minutes dans un sirop parfumé et frémissant.
- Habiller et flamber le perdreau. Lever les cuisses et réserver. Laisser les suprêmes sur le bateau.
- Réaliser un jus de perdreau, le monter au beurre.
- Poêler les trompettes.
- Poêler le perdreau, lever les suprêmes et les maintenir au chaud.
- Dresser la purée de cerfeuil, le perdreau, les différents légumes, le quartier de poire et les trompettes.
- Terminer avec un tour de moulin à poivre, fleur de sel, piment d'Espelette et quelques pousses.



Chef Marc-Henri VERGÉ
Groupe Bertrand