



## **PERDREAU RÔTI FARCI AUX CHÂTAIGNES ET CHAMPIGNONS, embeurrée de chou vert, jus infusé à l'hibiscus**

### **Ingrédients pour 6 personnes**

- 6 perdreaux préparés
- 4 gousses d'ail
- 4 brins de thym frais
- 100 gr châtaignes cuites (chair à saucisse 800 gr)
- 1 œuf
- Mie de pain trempé dans du lait
- 150 gr trompette de la mort déshydratées
- 80 gr mie de de pain dans l'eau
- 250 gr crépine de porc
- 20 cl bouillon de volaille
- 2 cl cognac
- 1 botte coriandre
- 4 cl huile d'olive
- 1 botte de radis roses
- 1 carotte jaune
- Sel, piment d'Espelette (facultatif)
  
- 1 chou vert frisé
- 2 oignons rouge
- 2 branches de céleri branche
- 100 gr de lardons
- 2 bottes de carottes fanes



- 250 gr beurre
- Huile
- 3 gousses d'ail
  
- 10 gr feuilles hibiscus séchées
- 3 cl liqueur
- 1 cl vinaigre de vi rouge
- 120 gr de sucre semoule

### **Progression**

Désosser les perdreaux par le dos, sans les couper en 2.

Récupérer les abats foie et poumons, les poêler et mélanger dans un cul de poule, la chair à saucisse, les trompettes légèrement passées au beurre, les châtaignes écrasées, 1 oignon haché, l'œuf, la mie de pain, le cognac et la coriandre hachée, puis assaisonner.

Étaler la crépinette et mettre les perdreaux à plat dessus, les assaisonner et les farcir, les rouler dans la crépinette, les poêler dans un beurre moussieux et les colorer. Rajouter les os concassés, les finir au four 10 à 15 minutes à 180°C degrés.

Enlever les côtes du chou vert, les tailler en chiffonnade, bien les laver. Les faire suer au beurre et rajouter 1 oignon ciselé, les lardons et le céleri branche. Taillez en brunoise, rajouter de l'ail coupé et mouiller avec 5 cl de fond, laisser cuire. Une fois cuits les égoutter et réserver.

Éplucher les carottes fanes et les faire cuire à l'anglaise.

Faire de même pour les radis roses et la carotte jaune préalablement taillée en sifflet.

Faire décanter les perdreaux et les laisser reposer.

Déglacer avec la liqueur d'hibiscus et mouiller au fond de volaille, laisser cuire environ 16 minutes.

Passer le tout à l'étamine, puis faire réduire dans une sauteuse avec 3 cl de vinaigre de vin rouge et 120 gr de sucre. Laisser cuire légèrement et mouiller avec le fond de volaille. Au bout de 5 minutes, ajouter les feuilles d'hibiscus déshydratées et les laisser infuser. Vérifier l'assaisonnement et les passer au blinder.

Monter le jus au beurre et réserver.

### **Dressage**

Enlever les crépines et couper les perdreaux en 2.

Les dresser sur les assiettes avec une cuillère à soupe d'embeurrée de chou en dessous. Déposer les carottes et radis joliment autour et napper de la sauce hibiscus.

A servir immédiatement et déguster chaud.



**Chef Jean Luc BUSCAYLET**

***Les Bacchantes***

*21 rue Caumartin - 75009 Paris*

**EURO-TOQUES France** - 10 rue de Sèze – 75009 PARIS - T. 01.44.18.70.68

[www.eurotoques.fr](http://www.eurotoques.fr)    [secretariat@eurotoques.fr](mailto:secretariat@eurotoques.fr)