



PERDREAUX RÔTIS, CÈPES À LA PLAQUE, CHOU AU LARD EN COQUE DE POTIRON

Ingrédients : pour 4 personnes

- 4 perdreaux de chasse
- 100 gr de beurre clarifié
- Foies et gésiers des perdreaux
- 100 gr d'échalotes
- 5 cl de cognac
- 5 grains de poivre
- 1 /2 litre de jus de volaille brun
- 50 gr de beurre
- 500 gr de chou frisé
- 4 beaux cèpes
- 4 mini potirons
- 100 gr de lardons
- 50 gr de beurre



Progression

Sortir les perdreaux 10 minutes avant du réfrigérateur puis les plumer.
Récupérer les foies, les cœurs, et les gésiers si possible avec le sang et réserver.
Habiller les perdreaux et manchonner les cuisses.

Émincer finement le chou vert, le faire blanchir en le plongeant 3 minutes dans une eau bouillante et salée, puis le plonger dans une eau glacée pour fixer la chlorophylle.

Nettoyer les cèpes, les couper en deux dans le sens de la longueur. Les inciser côté plan et les poser à plat dans une poêle avec une huile d'olive chaude, saler et poivrer.

Détailler les lardons, les blanchir et réserver.

Ouvrir les mini potirons par le dessus et les vider. Les passer au four 10 minutes à 170°C puis les débarrasser.

Prendre une cocotte en fonte si possible, mettre le beurre clarifié dedans puis chauffer, colorer les perdreaux sur toutes les surfaces, assaisonner intérieur et extérieur, juger la cuisson en insérant un doigt à l'intérieur du perdreau suivant la chaleur ressentie on peut déterminer la cuisson.

Sortir les perdreaux de la cocotte, séparer les cuisses des bateaux et réserver.

Mettre les abats et les cuisses dans la cocotte encore chaude, ajouter les grains de poivre, les échalotes coupées en quatre sans être épluchées. Faire colorer le tout légèrement, ajouter le thym et laurier.

Flamber le tout au cognac avant d'ajouter le jus de volaille, puis laisser cuire une dizaine de minutes.

Retirer les cuisses, et passer le fond de sauce au chinois. Remettre sur le feu et laisser réduire, ajouter le sang et monter votre sauce au beurre. Une fois la bonne consistance atteinte, réserver au bain marie.

Poêler vivement les lardons au beurre avec le chou et assaisonner à votre convenance. Garder le chou légèrement croquant et saisir les cèpes.

Garnir les potirons avec le chou.

Dressage

Prendre des assiettes chaudes et déposer les potirons sur le côté. Lever les perdreaux, et disposer les suprêmes et cuisse de perdreau à côtés. Terminer avec un demi-cèpe sur le chou, et l'autre moitié à côté du suprême.

Mettre la sauce en saucière directement sur table.



Chef David FEUILLIE

Elior Direction – Le Plessis Robinson (92)