



Recette tirée de la brochure « Le gibier sauvage, des recettes gourmandes et légères »



Perdreau rôti aux endives caramélisées

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 perdreaux gris
- 4 bardes de lard gras
- 100g de foie gras
- 50g d'échalotes grises
- trait de cognac
- 6 endives
- 25 cl de Rivesaltes
- 200g de beurre
- 1 carotte
- 1 oignon
- laurier
- 1 petit bouquet de cerfeuil
- 40 cl de bouillon de volaille

Parez les perdreaux. Prenez soin de conserver à part cous, bréchets, cœurs et foies. Entourez les perdreaux d'une fine couche de lard gras.

Préparez une brunoise de carottes et d'oignons. Effeuiliez les endives et lavez-les avant de les cuire à couvert dans un sautoir avec 150g de beurre. Ajoutez le Rivesaltes et salez. Laissez réduire complètement pour que le beurre glace les endives.

Faites dorer quelques tranches d'une baguette de pain.

Faites fondre au beurre l'échalote ciselée. Ajoutez les foies hachés des perdreaux tenus rosés hors du feu. Ecrasez à la fourchette le foie gras coupé en dés dans le mélange encore tiède de foie de perdreau et d'échalote. Assaisonnez d'un peu de cerfeuil ciselé et d'un trait de cognac. Salez et poivrez à votre goût. Garnissez vos croûtons de ce mélange au dernier moment .

Faites rôti les perdreaux au four pendant 10 à 12 minutes pour une cuisson rosée. Dans l'ustensile de cuisson, ajoutez la brunoise de légumes sans dégraisser. Après une douce coloration, ajoutez 40 cl de fond de volaille et laissez réduire aux deux tiers. Découpez les perdreaux et ajoutez les carcasses coupées aux ciseaux dans ce jus de réduction.

Au moment de dresser, arrangez harmonieusement vos feuilles d'endives caramélisées sur les assiettes. Positionnez les perdreaux avec leur barde. Ajoutez les croûtons garnis de foie. Décorez d'un plumet de cerfeuil et arrosez du jus de la garniture. Passez la garniture et servez le jus restant dans une saucière.