



(tiré de l'ouvrage "Les Recettes du Chasseur fin Gourmet" de la fédération départementale des chasseurs de la Vienne, par Joël BRIE)



Niveau : moyen

Perdreaux à la Montreuillaise

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 perdreaux
- 80 g de foie frais en tranches
- 20 g de truffes noires
- 12 cl de Pineau maison
- 50 g de raisins frais noirs
- sel
- poivre
- huile de pépins de raisin
- une petite branche sèche de romarin

Prenez les perdreaux préparés, et bardez-les de foie gras, puis mettre la moitié des raisins dans le ventre des oiseaux.

Installez-les ensuite dans une cocotte en verre, et arrosez-les avec un filet d'huile de pépins de raisin.

Découpez la truffe en fines tranches et placez-les dans le jus de la cocotte avec la branche de romarin. Salez, poivrez, ajoutez le reste des raisins et faites cuire pendant 35 minutes à feu doux, ou à four moyen.

5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les 12 cl de Pineau, puis remettre au four.

Servez chaud avec un Bourgogne " Passetougrain" et une purée de fèves noires.

Suggestion de vin :

Bourgogne Passetougrain