



(Source : Jeanne GIRARDOT,
<http://www.tartinejeanne.com/article-perdreaux-farcis-aux-chataignes-39855870.html>)



Perdreaux farcis aux châtaignes

Ingrédients pour 4 personnes:

- 2 perdrix vidées et plumées
- 400 g de châtaignes cuites
- 4 tranches de poitrine fumée
- 4 tranches de pain de mie complet
- 2 cuillères à soupe de fond de volaille
- 1 cuillère à soupe de confiture fruits rouges
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 10 cl de Calvados
- 1 cuillère à soupe de graisse d'oie
- 4 brins de thym
- 4 brins de romarin
- 1/2 cuillère à café de mélange de poivre concassé
- 1/2 cuillère à café de fleur de sel

Pour la farce

- 12 châtaignes
- 15 cerneaux de noix
- 1/2 pomme hachée
- 1 échalote émincée
- 1 œuf
- 100 g de lardons fumés
- 100 g de fromage frais battu
- 1 cuillère à soupe de miel de châtaignier
- 1 doigt de Calvados
- 1 brin de thym
- 1/2 cuillère à café de mélange de poivre concassé
- 1/2 cuillère à café de fleur de sel

Préparation :

Bardez chaque perdreau avec deux tranches de poitrine fumée.

Dans une grande sauteuse, faites chauffer la graisse d'oie à feu vif et jetez-y les perdreaux bardés, faites bien dorer de chaque côté. Versez le Calvados, faites chauffer l'ensemble quelques secondes et flambez le tout. Baissez le feu au minimum. Ajoutez le fond de volaille et mouillez avec 30cl d'eau. Mettez 100g de châtaignes dans la sauteuse avec les perdreaux. Couvrez et laissez cuire 1 heure 20.

20 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez le reste des châtaignes. A quelques minutes de la fin de la cuisson, faites griller les tranches de pain de mie et placez-les dans le plat de service. Ôtez les perdreaux de la sauteuse, maintenez-les au chaud en les emballant dans du papier aluminium et placez-les dans un four chaud.

Dans la sauteuse, gardez les sucs de cuisson des perdreaux avec quelques châtaignes écrasées. Sur feu moyen, ajoutez 5cl à 10cl d'eau pour déglacer. Ajoutez la confiture et mélangez bien l'ensemble.

Versez une partie de cette sauce sur les tranches de pains grillées et déposez les perdreaux dessus entourés de châtaignes. Servez aussitôt.

Pourquoi ne pas servir ces perdreaux avec quelques coings rôtis à la poêle ?

Suggestion de vin :

Châteauneuf-du-Pape rouge