



(Source : <http://www.grives.net>, recette de Jo la Grive)

Perdrix à la paysanne



Ingrédients pour 2 personnes:

- 2 perdrix bridées
- 100 g de lardons non fumés
- 1 belle carotte
- 1 blanc de poireau
- 15 cl de vin blanc sec
- 200 g de chanterelles (ou autres champignons)
- 1 feuille de laurier
- 2 gousses d'ail en chemise
- Huile d'olive
- Sel
- poivre

Préparation :

Dans un poêlon faites revenir les lardons et colorez-les bien, Débarrassez les.

Faites colorer les perdrix bridées, dans le gras des lardons, et débarrassez les.

Ajoutez une giclée d'huile d'olive, dans le poêlon et faites suer durant 5 mn, la carotte émincée en rondelles, le poireau en rondelles, les chanterelles, les gousses d'ail et les lardons.

Mouillez au vin blanc, donner un bouillon, salez légèrement et poivrez fortement, ajoutez la feuille de laurier et les perdrix, couvrez et faites cuire 1h à feu doux, puis 15 mn à feu moyen et à découvert.

Vous pouvez ensuite dresser vos deux assiettes et passer à la dégustation.

Voici un plat très simple, sans aucune prétention mais ô combien délicieux !